Oster®

MODEL
MODÈLE
MODELO
MODELO

BRLY07-Z00 &
BRLY07-R00

INSTRUCTION MANUAL
BLENDER WITH REVERSIBLE MOTOR TECHNOLOGY
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUEL D'INSTRUCTIONS
MÉLANGEUR À MOTEUR RÉVERSIBLE
LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

MANUAL DE INSTRUCCIONES
BATIDORA CON TECNOLOGIA DE MOTOR REVERSIBLE
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

MANUAL DE INSTRUÇÕES
LIQUIDIFICADORA COM TECNOLOGIA DE MOTOR REVERSÍVEL
LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR OSTER® BLENDER WITH REVERSIBLE MOTOR TECHNOLOGY.

1. Unplug cord from outlet when not in use or before cleaning.
2. To protect against risk of electrical shock, do not immerse the cord, plug or motor base in water or other liquids.
3. **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
4. Never leave appliance unattended when in use.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. The blinking on light indicates the blender is ready to operate. Always avoid any contact with blades or moveable parts. Keep hands and utensils out of jar while blending to prevent personal injury or damage to the blender. A rubber spatula may be used only when the blender is not running.
7. The blade is sharp. Handle with care. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
8. Always put the lid on the jar before operating the blender.
9. **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest Authorised Appliance Service Centre for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
10. **DO NOT** use outdoors or for commercial purposes; this appliance is for household use only.
11. Use this appliance for its intended use as described in this manual.
12. Hot Foods: Open feeder cap to vent steam. Make sure to tilt feeder cap away from you when opening it. Keep hands away from the lid opening to prevent possible burns. When working with hot liquids, remove feeder cap and start blending at a low speed then move to a faster speed.
13. To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on base without jar properly attached.
14. Always operate on a flat surface.
15. Always press OFF button and disconnect the blender from the supply mains if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
16. The use of attachments, not made by manufacturer, including canning or ordinary jar and processing assembly parts, is not recommended by Sunbeam Products, Inc., doing business as Jarden Consumer Solutions, and may cause risk of injury to persons.
17. **DO NOT** operate blender continuously for more than 3 minutes.
18. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

The maximum rating marked on the product is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.

POWER CORD INSTRUCTIONS

Please follow the instructions below to ensure the safe use of the power cord

- **DO NOT** use an extension cord with this product.
- **DO NOT** pull, twist or otherwise abuse the power cord.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FITTING A REPLACEMENT PLUG FOR U.K. AND IRELAND ONLY

If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type. Please refer to “Installation of a plug” below.

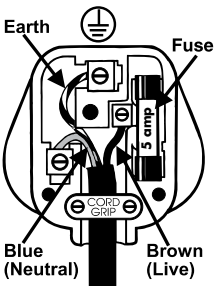
Installation of a plug Applicable to U.K. and Ireland.

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

NOTE: If the terminals in the plug are not marked or if you are unsure or in doubt about the installation of the plug please contact a qualified electrician. If a 5A 3-pin plug is fitted, it must be an ASTA approved plug, conforming to BS1363 standard. Replacement 5A fuses must be BSI or ASTA BS1362 approved.

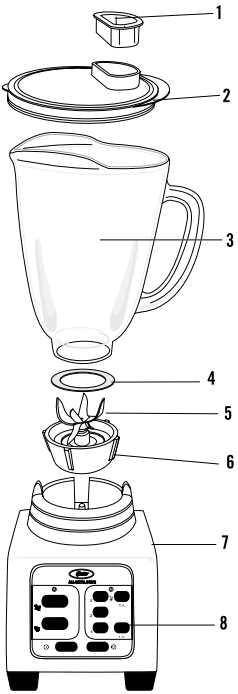
The wires in the mains lead are coloured as such:

GREEN AND YELLOW - EARTH
BROWN - LIVE
BLUE - NEUTRAL
Please note that the colour of these mains wires may not correspond with the colour markings that identify the terminals in your plug.



Please proceed as follows:
The wire which is coloured **GREEN AND YELLOW** must be connected to the terminal which is marked with the letter “E” or by the earth symbol ⏚ or coloured **GREEN** or **GREEN AND YELLOW**.
The BROWN coloured wire must be connected to the terminal, which is marked with the letter “L” or is coloured **RED**.
The BLUE coloured wire must be connected to the terminal, which is marked with the letter “N” or is coloured **BLACK**.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Filter Cap – Allows you to add ingredients during use. Also, allows you to open to allow steam to escape when blending hot foods.

2. Jar lid – Seals the blender jar.

3. Jar – Made from heavy-duty glass. Has a maximum capacity of 1.5 litres.

4. Sealing Ring – Seals the jar to the multi-functional blade for leak-proof operation.

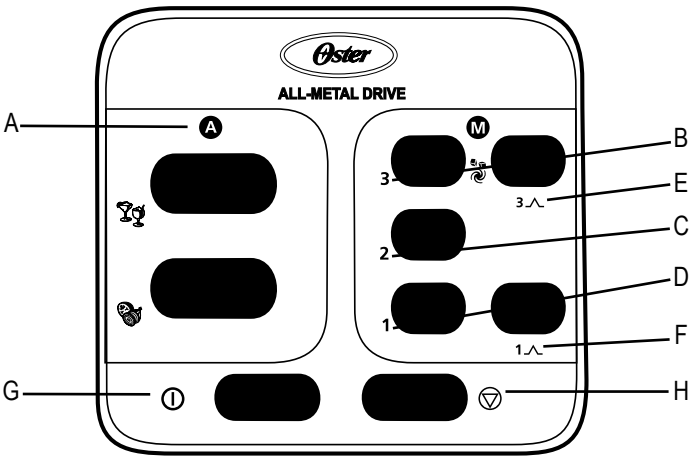
5. Six Point Blade – Creates a forward and reverse action when the Pre-Programmed settings are in use.

6. Threaded Jar Bottom

7. Sturdy Stylish Base – Holds the jar securely. Contains a powerful, reversible, variable speed motor. It uses Pre-Programmed logic that takes the guesswork out of creating foods and drinks.

8. Control Panel – (More detail instructions in the next page)

CONTROL PANEL



A. (Ⓐ) Pre-Programmed Settings – Use to select Frozen Drinks & Shakes Button (🍹) or Food Processor Button (🍲). Blender automatically shuts off when cycle is finished

B. (Ⓜ) Speed 3 – Use for max speed or ice crushing

C. (Ⓜ) Speed 2 – Use for medium speed

D. (Ⓜ) Speed 1 – Use for low speed

E. (3⩚) Max Pulse Button – Press and hold to Pulse, release the button to stop. Recomended for ice crushing

F. (1⩚) Low Pulse Button – Press and hold to Pulse, release the button to stop. Recomended for preparing sauces and dips

G. (⏻) Power Button – Turns the product On and Off

H. (▽) Stop Button – Use to Stop the product

USING YOUR OSTER® BLENDER WITH REVERSIBLE MOTOR TECHNOLOGY

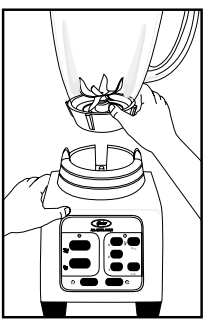
Your product includes the following technology and features:

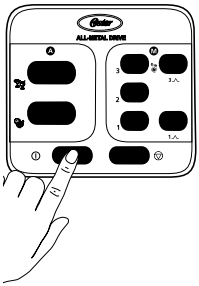
- **A user-friendly touchpad design** gives you the option of Pre-Programmed Settings or Manual Controls.
- **A multi-functional blade** optimises Pre-Programmed food and drink preparation.
- **A powerful reversible motor** keeps the ingredients near the blade by spinning at very low speeds and gradually speeding up to the Pre-Programmed level, ensuring optimum results from smooth to chunky.
- **Manual Controls** give you the flexibility to operate the blender for personal recipes.
- **The Jar lid food chute** lets you add ingredients without removing the jar lid.

Before you use the product for the first time, separate the lid, jar lid food chute, and blade from the jar. Wash in warm, soapy water, or top rack in the dishwasher. Rinse and dry well.

ASSEMBLY

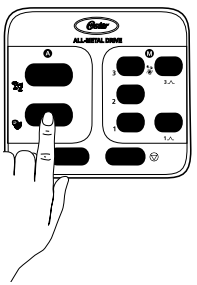
1. Install the sealing ring over the multi-functional blade. Blade is sharp. Handle with care.
2. Turn the jar upside down so the small opening is at the top.
3. Turn the multi-functional blade with sealing ring upside down and place into the bottom of the jar.
4. Position the open end of the threaded jar bottom over the jar and sealing ring. Turn clockwise to tighten. Be sure the threaded jar bottom is locked securely to the jar before using.
5. Slide the jar onto the base.
6. Plug the power cord into a standard household outlet of the same voltage as the one indicated in the rating plate of your blender. You are now ready to start.





USING THE PRE-PROGRAMMED SETTINGS (Ⓐ)

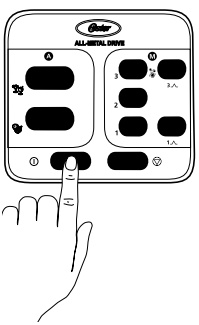
1. Press (⏻) button to turn the product on. The power light will blink, meaning the product is active and ready to use. Avoid contact with moving parts
2. Choose a recipe.
3. Put the ingredients into the jar.
4. Secure the lid and jar lid food chute.
5. Press one of the two Pre-Programmed Setting buttons appropriate for your recipe. Frozen Drinks & Shakes Button (🍹) or Food Processor Button (🍗).



6. To change your selection, press (▽) button followed by another Pre-Programmed Setting button:
   Frozen Drinks & Shakes (🍹) or Food Processor (🍗).
7. Once the program is finished the product automatically stops.
   Please note: You may press the (▽) button to cancel the program at any time. The blinking red light indicates that the blender is ready.
8. Press (⏻) button to turn the product off.

This product is pre-programmed to turn off automatically if not used for a period of several minutes. All lights will turn off when the unit automatically powers down.

USING THE MANUAL CONTROLS (Ⓜ)

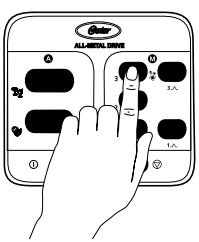


The Manual Controls include:

- Speed 3 - Max/Ice Crush (High speed)
- Speed 2 -Medium/Blend (Medium speed)
- Speed 1 -Low/Stir (Low speed)
- Max Pulse - 3
- Low Pulse - 1

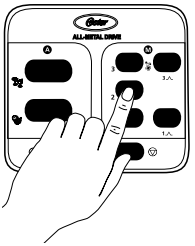
Use these buttons for personal recipes or to continue mixing after a Pre-Programmed Setting is finished.

1. Press (⏻) button to turn the product on. The power light will blink, meaning the product is active and ready to use.
2. Choose a recipe from the recipe section of this manual or use one of your own.
3. Put the ingredients into the jar.
4. Secure the lid and the jar filler cap.



USING THE SPEED 3 BUTTON

1. Press the Speed 3 button to run the product at a high speed.
2. Press (▽) button to cancel the operation at any time.
3. Press (⏻) button to turn the product off.

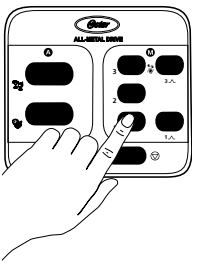


USING THE SPEED 2 BUTTON

1. Press the speed 2 button to run the product at a medium speed.
2. Press (⏚) button to cancel the program at any time.
3. Press (⏻) button to turn the product off.

USING THE SPEED 1 BUTTON

1. Press the speed 1 button to run the product at a low speed.
2. Press (⏚) button to cancel the program at any time.
3. Press (⏻) button to turn the product off.



USING THE MAX PULSE (3^)

1. Press and hold (3^) button.
2. Release (3^) button to stop. Recommended for Ice crushing.
3. Press (⏻) button to turn the product off.

USING THE LOW PULSE (1^)

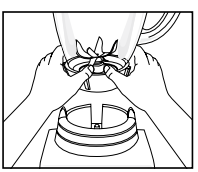
1. Press and hold (1^) button.
2. Release (1^) button to stop. Recommended for salsa.
3. Press (⏻) button to turn the product off.

Use lower pulse settings for food and higher pulse settings for drinks.

CARING AND MAINTAINING YOUR OSTER® BLENDER WITH REVERSIBLE MOTOR

After Use:

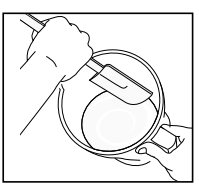
1. Lift the jar straight up from the base, remove the lid and empty the jar.
2. If necessary, use a rubber spatula to scrape foods away from the sides of the jar.



CLEANING

Always press off buton and unplug appliance before cleaning. Do not immerse blender in liquids.

Release the multi-functional blade from the bottom of the jar by turning the jar bottom cover anticlockwise.



The jar lid, jar lid food chute and blade are dishwasher safe. Use the top rack of the dishwasher for the jar lid, jar lid food chute, and blade.

Place sealing ring into bottom basket of dishwasher.

You can also wash the parts in warm, soapy water. Rinse well and dry. Wipe the base with a soft, damp cloth to clean. Never submerge the low profile base in a liquid. Check the parts as you put them back together.

STORING

Reassemble the blender for storage. Leave the lid open a gap so no odours are retained.

WARNING: Never put the jar, or any other parts, in a microwave oven. Never store foods or drinks in the jar.

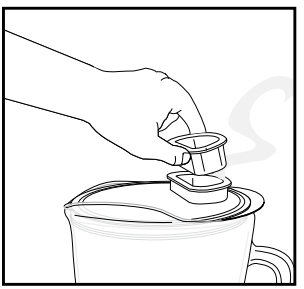
BLENDING TIPS

Liquids

Put liquids into the jar first, unless the recipe says otherwise.

Using the jar lid food chute

Do not remove the lid while in use. Food may splatter if you do. Instead, open the jar lid food chute to add smaller ingredients.



Working with Hot Foods or Liquids

WARNING: When you work with HOT FOODS, remove the jar lid food chute to vent steam. Tilt the lid away from you partially covering the opening. Keep hands and other exposed skin away from the lid opening to prevent possible burns.

When you work with HOT LIQUIDS, remove the jar lid food chute and start at a low speed, and then gradually increase to a faster speed. Do not add liquid over the 4 cup (1L) level. Always keep hands away from steam.

Ingredients Quantities

Use only the amount of food suggested in the recipe. If you want greater amounts, prepare in batches. Using larger amounts may overload and strain the motor. You might also get different results from those described.

Frequently Asked Questions

Why doesn't the blender/food processor turn on?

- Make sure the base is plugged in an active power receptacle.
- Verify blinking red light is active after pushing Power button (⏻).

How can I prevent liquids from leaking out?

Check to see that the sealing ring is correctly assembled in between the multi-functional blade and the jar.

RECIPES

Note: These recipes have been optimised with the Pre-Programmed Settings. When experimenting with your own recipes you may choose to stop the Pre-Programmed Setting at any time by hitting the (⏻) button or you may run the cycle more than once if a smoother result is desired.

Frozen Drinks:

FROZEN MARGARITA *Makes 4 servings*

4 oz. gold tequila
2 oz. orange and cognac liqueur
2 Tbsp. fresh lime juice
40g sugar
300g ice
Garnish: Extra lime juice and salt for coating glass rims

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **(⏻)** button, then press (🍹) button.
3. Dip rim of stemmed glasses in lime juice then in salt; pour drink into glasses.

Creative Cook's Note: If desired, granulated sugar can be used in place of salt.
Note: For a smoother finish, use the **(3)** button 3 to 4 times after the frozen drink cycle is complete.

STRAWBERRY DAIQUIRI *Makes 4 servings*

1 can (6 oz.) frozen limeade concentrate
5 oz. rum
100g whole strawberries with stems removed
1 Tbsp. sugar
350g ice
Garnish: Small whole strawberries and lime slices

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **(⏻)** button, then press (🍹) button.
3. Pour into stemmed glasses.
4. Garnish, if desired, with strawberry and lime slice.

Creative Cook's Note: For variety, substitute fresh raspberries, blackberries or cubed mango in equal amounts for the strawberries.
Note: For a smoother finish, use the **(3)** button 3 to 4 times after the frozen drink cycle is complete.

PIÑA COLADA *Makes 4 servings*

230ml pineapple juice
6 oz. golden rum
575ml cream of coconut
1 tsp. lemon juice
200g ice
Garnish: Pineapple slices, maraschino cherries

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **(⏻)** button, then press ( ) button.
3. Pour into tall glasses.
4. Garnish, if desired, with pineapple slice and cherry.

Note: For a smoother finish, use the **( )** button 3 to 4 times after the frozen drink cycle is complete.

Smoothies and Shakes

STRAWBERRY SHAKE *Makes 2 servings*

230ml fresh, ripe strawberries with stems removed (8 to 10 medium berries)
230ml milk
475ml strawberry ice cream

1. In jar, place ingredients in order given above. Put berries in first!
2. Cover jar with lid. Press **(⏻)** button, then press ( ) button.
3. Pour into tall glasses.

CHOCO-PEANUT BUTTER SHAKE *Makes 2 servings*

230ml milk
475ml chocolate ice cream
40g peanut butter
¼ tsp. vanilla

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **(⏻)** button, then press ( ) button.
3. Pour into tall glasses.

BRANDY ALEXANDER *Makes 4 servings*

3 Tbsp. milk
4 oz. crème de cacao
2 oz. brandy
475ml vanilla ice cream

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **(⏻)** button, then press ( ) button.
3. Pour into stemmed glasses.

HONEY-VANILLA BLAST *Makes 1 serving*

230ml fat free milk
230ml (8 oz.) fat free vanilla yogurt
3 chunks frozen banana, about 1 medium
40g protein powder
2 Tbsp. honey

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **(⏻)** button, then press ( ) button.
3. Pour into tall glass to serve.

MORNING MOCHA SMOOTHIE *Makes 1 serving*

120ml fat-free milk
230ml (8 oz.) low-fat coffee yogurt
2 Tbsp. chocolate syrup
6 ice cubes

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **(⏻)** button, then press ( ) button.
3. Pour into tall glass to serve.

VERY BERRY SMOOTHIE *Makes 1 serving*

230ml orange juice
120ml vanilla low-fat yogurt
100g frozen mixed berries
2 frozen banana chunks, about 1 small
2 Tbsp. honey

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **(⏻)** button, then press ( ) button.
3. Pour into tall glass to serve.

TROPICAL POWER PUNCH SMOOTHIE *Makes 2 servings*

1 can (6 oz.) pineapple juice
1 can (8 oz.) crushed pineapple
100g mango sorbet
½ tsp. coconut extract
100g ice

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **(⏻)** button, then press ( ) button.
3. Pour into tall glasses to serve.

Salsas:

GARDEN FRESH SALSA *Makes 2 cups*

½ small onion, cut into 4 pieces
¼ green pepper, cut into 4 pieces
½ cucumber, cut into quarters
1 large garlic clove
12 oz. (4-5) plum tomatoes, cut each into eighths
3 Tbsp. red wine vinegar
1 tsp. Worcestershire sauce
1/8 tsp. hot pepper sauce
Salt and Pepper to taste
Tortilla chips for serving

1. In jar, place ingredients, except tortilla chips, in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **(⏻)** button, then press ( ) button.
3. Pour into bowl; serve with tortilla chips.

FIERY RED SALSA *Makes 3 cups*

2 large garlic cloves
1 can (15 oz.) whole tomatoes, drained
1 medium onion, cut into quarters
½ cup cilantro leaves
1-4 jalapeno peppers, quartered
½-1 tsp. sugar
Salt to taste
1 Tbsp. lime juice
1 can (15 oz each) whole tomatoes, drained
Tortilla chips for serving

1. In jar, place ingredients, except tortilla chips, in order given above.
   (Note: Place one can of tomatoes in after garlic cloves and second can after rest of ingredients are added. Also, place onion in middle of jar to avoid blockage.)
2. Cover jar with lid. Press **(⏻)** button, then press ( ) button.
3. Pour into bowl; serve with tortilla chips.

Creative Cook's Note: When handling hot peppers, such as jalapeños, use rubber gloves and keep hands away from your eyes.

SALSA VERDE *Makes 1½ cups*

½ small onion, cut into 4 pieces
½ small green pepper, cut into 4 pieces
2 garlic cloves
40g cilantro leaves
½ tsp. ground cumin
¼ tsp. green hot pepper sauce
1/8 tsp. salt
12 oz. (8-9) tomatillos, roasted, husks removed
Tortilla chips for serving

1. In jar, place ingredients, except tortilla chips, in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **(⏻)** button, then press ( ) button.
3. Pour into bowl; serve with tortilla chips.

Notes: Worked fine on chop cycle.12 oz. of tomatillos is about 8 or 9.

Soups and Foods:

CREAM OF TOMATO SOUP *Makes 4 servings*

4-5 medium ripe tomatoes, cut in quarters
1 small onion, cut in quarters
3-4 fresh basil leaves
2 Tbsp. butter
½ tsp. salt
230ml half-and-half or milk

1. Place tomatoes, onion and basil in the jar.
2. Cover jar with lid. Press **(⏻)** button, then press ( ) button.
3. Pour processed mixture into 3 qt. saucepan. Add butter, salt and half-and-half.
4. Stir while gently heating to 145°F; do not let soup boil.

PEACHY APPLESAUCE *Makes 1 ¼ cups*

1 large apple, pared, cored and quartered
1 large peach, pitted, peeled and quartered (If out of season, use 2 canned peach halves.)
2 Tbsp. water

1. In small saucepan, cook fruits in water 5-8 minutes or until very tender.
2. In jar, place fruits and liquid.
3. Cover jar with lid. Press **(⏻)** button, then press **(1 ⌒)** button 3 or 4 times, then High Pulse button **(3 ⌒)** until smooth.
4. Remove from jar; place in covered containers.
5. Chill or freeze at once.

GREEN PEA BABY FOOD *Makes 1½ cups*

1 pkg. (10 oz.) frozen baby green peas
170ml cup water

1. In small saucepan, cook peas in water 10-15 minutes or until very tender.
2. In jar, place peas and liquid.
3. Cover jar with lid. Press **(⏻)** button, then press ( ) button.
4. Remove from jar. Place in covered containers.
5. Chill or freeze at once.

HONEY-WHEAT PANCAKES *Makes 12 pancakes*

300ml cups low fat buttermilk
2 eggs
2 Tbsp. honey
350ml cups reduced-fat buttermilk baking mix
50g whole-wheat flour
25g honey-crunch wheat germ
1 tsp. baking powder
Butter and syrup for serving

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press **(⏻)** button, then press **(3-ᐱ)** button 8-10 times. When done, scrape jar and stir in the batter lightly.
3. For each pancake, pour about ¼ cup batter onto preheated griddle; cook until tops begin to bubble; turn over and continue to cook until golden.
4. Serve hot with butter and syrup.

EUROPE GUARANTEE

Please keep your receipt as this will be required for any claims under this guarantee.

This appliance is guaranteed for 2 years after your purchase as described in this document.

During this guaranteed period, if in the unlikely event the appliance no longer functions due to a design or manufacturing fault, please take it back to the place of purchase, with your till receipt and a copy of this guarantee.

The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights, which are not affected by this guarantee. Only Holmes Products (Europe) Ltd. (“Holmes”) has the right to change these terms.

Holmes undertakes within the guarantee peri od to repair or replace the appliance, or any part of appliance found to be not working properly free of charge provided that:

- you promptly notify the place of purchase or Holmes of the problem;. and
- the appliance has not been altered in any way or subjected to damage, misuse, abuse, repairor alteration by a person other than a person authorised by Holmes.

Faults that occur through, improper use, damage, abuse, use with incorrect voltage, acts of nature, events beyond the control of Holmes, repair or alteration by a person other than a person authorised by Holmes or failure to follow instructions for use are not covered by this guarantee. Additionally, normal wear and tear, including, but not limited to, minor discoloration and scratches are not covered by this guarantee.

The rights under this guarantee shall only apply to the original purchaser and shall not extend to commercial or communal use.

If your appliance includes a country-specific guarantee or warranty insert please refer to the terms and conditions of such guarantee or warranty in place of this guarantee or contact your local authorised dealer for more information.

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes and should be disposed separately throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal due to the presence of hazardous substances within the product, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of materials and resources. To return your used device, please use the return and collection systems available to you or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

L'utilisation d'appareils électriques requiert certaines précautions élémentaires d'emploi, en particulier:

LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE MÉLANGEUR OSTER® À MOTEUR RÉVERSIBLE.

1. Eteindre et débrancher votre mélangeur après usage et avant de le nettoyer.
2. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas plonger le fil électrique, la prise électrique ou la base de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. **NE PAS** laisser le fil électrique pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni le mettre en contact avec des surfaces chaudes.
4. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son usage.
5. Les enfants doivent être sous surveillance pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
6. Le voyant qui clignote vous indique que le mélangeur est prêt à être utilisé. Eviter tout contact avec les lames et les pièces mobiles. Maintenir mains et ustensiles hors du récipient durant le fonctionnement afin de réduire les risques de blessure et pour ne pas endommager le mélangeur. Vous pouvez utiliser une spatule en caoutchouc lorsque le mélangeur n'est pas en service.
7. La lame est coupante. Utiliser avec précaution. Faire attention quand vous manipulez les lames aiguisées, lorsque vous videz le récipient et pendant le nettoyage.
8. Toujours mettre le couvercle sur le récipient avant la mise en marche.
9. **NE PAS** utiliser cet appareil lorsque le fil électrique ou la fiche électrique est endommagé, ni lorsque cet appareil ne fonctionne pas normalement, qu'il est tombé ou qu'il a subi quelque dommage que ce soit. En cas de contrôle, réparation, ou réglage électrique ou mécanique, veuillez retourner cet appareil uniquement au Centre de Service Autorisé le plus proche de chez vous.
10. **NE PAS** utiliser à l'extérieur, n'est pas destiné à un usage commercial. Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique.
11. **NE PAS** se servir de cet appareil pour d'autres usages que ceux pour lesquels il a été conçu, tel qu'il est écrit dans ce mode d'emploi.
12. Aliments chauds: ouvrir le couvercle pour faire échapper la vapeur. Assurez-vous de bien maintenir le capuchon loin de vous lorsque vous l'ouvrez. Ne pas mettre les mains sur l'ouverture du couvercle pour éviter de possible brûlures. Lorsque vous manipulez des liquides très chauds, retirer le capuchon d'alimentation et commencer à mélanger doucement puis accélérer la vitesse du blender.
13. Pour éviter tout risque de blessure, ne jamais mettre les lames sur la base sans avoir mis le récipient correctement en place.
14. Toujours utiliser sur une surface plane.
15. Appuyer sur la touche Arrêt (Off) et débranchez le mélangeur quand il ne sert pas, avant de monter ou de démonter toute pièce et avant de le nettoyer.
16. Sunbeam Products, Inc., qui fait commerce sous le nom de Jarden Consumer Solutions ne recommande pas l'utilisation de pièces, accessoires ou récipients autres que ceux fabriqués par ce fabricant, cela pourrait provoquer des blessures corporelles.
17. **NE PAS** utiliser l'appareil de manière continue pendant plus de 3 minutes.
18. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient encadrées par une personne responsable de leur sécurité qui puisse leur expliquer comment utiliser l'appareil.

CET APPAREIL EST UNIQUEMENT DESTINE A UN USAGE DOMESTIQUE.

La capacité électrique maximale de cet appareil est basée sur l'accessoire qui requiert le plus de puissance. Il est possible que d'autres accessoires en requièrent moins.

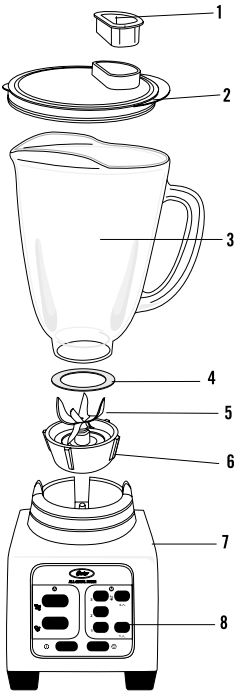
INSTRUCTIONS RELATIVES AU FIL ÉLECTRIQUE

Veuillez suivre les instructions ci-dessous pour assurer une utilisation en toute sécurité du fil électrique.

- **NE PAS** vous servir d'une rallonge avec cet appareil.
- **NE PAS** tirer brusquement sur le fil, ne pas l'entortiller et ne pas le maltraiter.
- En cas de détérioration du fil ou de la prise d'alimentation, seul le fabricant, un représentant du service après-vente ou une personne agréée sont habilités à remplacer la pièce endommagée pour éviter tout danger.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. **Trémie à couvercle –** Permet d'ajouter des ingrédients durant le fonctionnement. Ouverte, elle laisse échapper la vapeur lors du mélange d'aliments chauds.

2. **Couvercle du récipient –** Ferme le récipient.

3. **Récipient –** En verre très résistant, il a une capacité maximale de 1.5L.

4. **Joint d'étanchéité –** Assure l'herméticité de l'ensemble couteau et récipient.

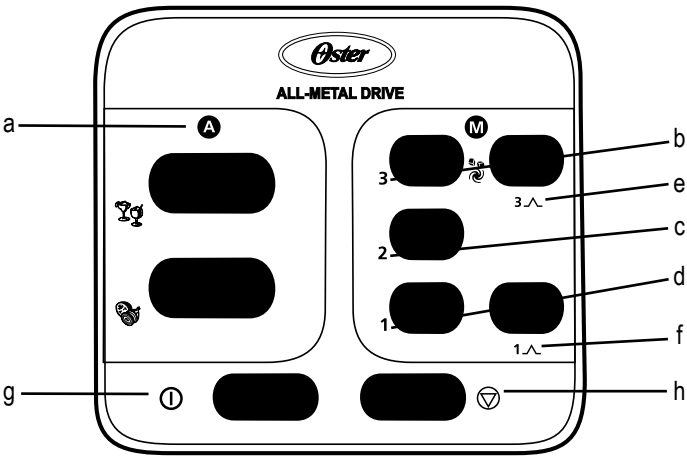
5. **Couteau multifonction –** Tourne dans un sens et dans l'autre lorsque les réglages programmés sont sélectionnés.

6. **Fond fileté du récipient**

7. **Socle-moteur robuste –** Tient fermement le récipient. Contient un moteur puissant, réversible et à vitesse variable. Sa logique programmée évite les devinettes dans la préparation d'aliments et de boissons.

8. **Tableau de commande –** (instructions plus detallées sur la page suivante)

TABLEAU DE COMMANDE



a. (Ⓐ) Réglages programmés – Boutons Boissons frappées et laits fouettés ( ) ou Hacher ( ). Le mélangeur s'éteint automatiquement à la fin du cycle

b. (Ⓜ) Bouton 3 – max./broyer la glace – pour vitesse maximale et broyer la glace

c. (Ⓜ) Bouton 2 – pour vitesse moyenne et mélanger

d. (Ⓜ) Bouton 1 – pour petite vitesse et remuer

e. (3⩘) Bouton de Fonction de Pulser Max. – Enfoncer pour impulsions max., relâcher pour arrêter. Recommandé pour broyer les glacons

f. (1⩘) Bouton de Fonction de Pulser Min.– Enfoncer pour impulsions min., relâcher pour arrêter. Recommandé pour préparer sauces et crèmes

g. (⏻) Bouton – Met sous tension et hors tension

h. (▽) Bouton d'arrêt – A utiliser pour mettre l'appareil en arrêt

COMMENT UTILISER VOTRE MÉLANGEUR OSTER® À MOTEUR RÉVERSIBLE

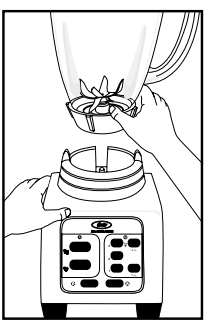
Cet appareil comprend la technologie et les caractéristiques suivantes:

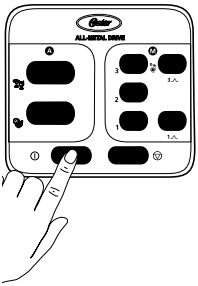
- **Un pavé de commande convivial** qui regroupe les réglages programmés et manuels.
- **Un couteau multifonction** qui optimise le rendement des programmes de préparation des aliments et des boissons.
- **Un puissant moteur à inversion qui** garde les ingrédients à proximité du couteau en tournant à très basse vitesse puis en accélérant progressivement au niveau prévu du réglage programmé, assurant les résultats optimaux, qu'il s'agisse de hacher ou de faire un mélange onctueux.
- **Ces commandes manuelles** qui vous procurent la flexibilité nécessaire pour exécuter vos recettes personnelles avec le mélangeur.
- **Une trémie à couvercle** qui vous permet d'ajouter des ingrédients sans enlever le couvercle du récipient.

Avant le premier emploi, séparez le couvercle, le couvercle de la trémie et le couteau du récipient. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Rincez-les et asséchez-les.

ASSEMBLAGE

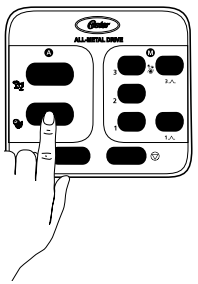
1. Passez le joint d'étanchéité sur le couteau multifonction. Le couteau est acéré. Manipulez-le prudemment.
2. Tournez le récipient, la petite embouchure sera au haut.
3. Mettez le couteau muni du joint d'étanchéité sens dessus dessous et introduisez-le dans la petite embouchure.
4. lacez le bout ouvert du fond fileté du récipient sur le récipient et le joint. Tournez en sens horaire pour serrer. Veillez à ce que le fond fileté du récipient soit sûrement fixé au récipient avant d'utiliser l'appareil.
5. Glissez le récipient sur le socle-moteur.
6. Branchez le cordon sur une prise de courant alternatif standard du même voltage que celui indiqué sur l'appareil. Vous pouvez maintenant utiliser votre appareil.



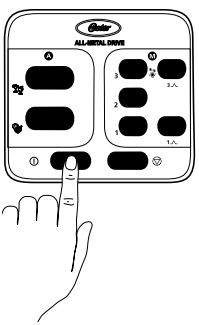


UTILISATION DES RÉGLAGES PROGRAMMÉS (Ⓐ)

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation (⏻) pour la mise en marche. Le voyant de sous tension clignotera, signalant que l'appareil est en fonction et prêt. Eviter tout contact avec les éléments en mouvement.
2. Choisissez une recette parmi celles que nous proposons ou bien l'une des vôtres.
3. Mettez les ingrédients dans le récipient.
4. Mettez les couvercles du récipient et de la trémie.
5. Appuyez sur le bouton de réglage programmé voulu selon la recette. Boissons Frappées et Laits Fouettés (🥤) ou Hacher (🥩).
6. Pour changer la sélection, appuyez sur le bouton d'arrêt (⏻) puis appuyez sur l'autre bouton Programmé Boissons Frappées et Laits Fouettés (🥤) ou Hacher (🥩).
7. L'appareil s'arrêtera automatiquement à la fin du cycle. ***Remarque:*** Vous pouvez appuyer sur le bouton d'arrêt (⏻) pour interrompre le cycle en tout temps. La lumière clignotante rouge indique que le mélangeur est prêt à fonctionner.
8. Appuyez sur le bouton d'alimentation (⏻) pour éteindre l'appareil.



Cet appareil est programmé pour se mettre automatiquement hors tension s'il ne sert pas pendant plusieurs minutes. Tous les voyants s'éteignent lorsque l'appareil se met automatiquement hors tension.

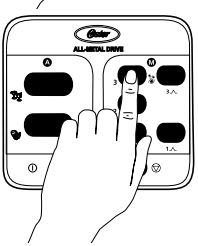


MODE D'EMPLOI DES COMMANDES MANUELLES (Ⓜ)

Les commandes manuelles sont les suivantes:

- Bouton 3 - Haute vitesse
- Bouton 2 - Vitesse moyenne
- Bouton 1 - Petite vitesse
- (3) Impulsions max.
- (1) Impulsions min.

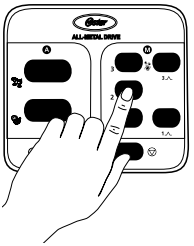
Employez ces boutons pour vos recettes personnelles ou pour continuer de mélanger après que le cycle du réglage programmé ait terminé.



1. Appuyez sur le bouton (⏻) pour mettre l'appareil en marche. Le voyant de sous tension clignotera, signalant qu'il est en fonction et prêt.
2. Choisissez une recette.
3. Placez les ingrédients dans le récipient.
4. Posez les couvercles du récipient et de la trémie.

BOUTON 3 (VITESSE MAX./BROYER LA GLACE)

1. Appuyez sur Bouton 3 pour faire fonctionner l'appareil à haute vitesse.
2. Appuyez en tout temps sur le bouton d'arrêt (⏻) pour annuler l'opération.
3. Appuyez sur le bouton (⏻) pour éteindre l'appareil.

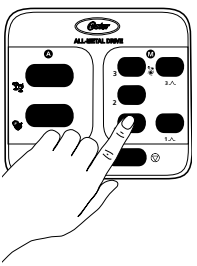


BOUTON 2 (VITESSE MOYENNE/MÉLANGE)

1.Appuyez sur Bouton 2 pour faire fonctionner l'appareil à vitesse moyenne.

2. Appuyez en tout temps sur le bouton d'arrêt (ⓥ) pour annuler l'opération.

3. Appuyez sur le bouton (⏻) pour éteindre l'appareil.



BOUTON 1 (PETITE VITESSE/BRASSER)

1. Appuyez sur Bouton 1 pour faire fonctionner l'appareil à petite vitesse.

2. Appuyez en tout temps sur le bouton d'arrêt (ⓥ) pour annuler l'opération.

3. Appuyez sur le bouton (⏻) pour éteindre l'appareil.

FONCTION DE PULSER MAXIMALES (³ᐱ)

1. Appuyez longuement sur le bouton Fonction de Pulser maximales (³ᐱ) .

2. Relâchez le bouton Fonction de Pulser maximales **(³ᐱ)** pour arrêter le fonctionnement par pulser.

3. Appuyez sur le bouton (⏻) pour éteindre l'appareil.

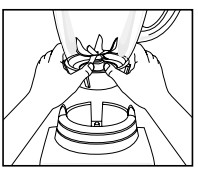
FONCTION DE PULSER MINIMALES (¹ᐱ)

1. Appuyez longuement sur le bouton Fonction de Pulser minimales (¹ᐱ).

2. Relâchez le bouton Pulser minimales (¹ᐱ) pour arrêter le fonctionnement par Fonction de Pulser.

3. Appuyez sur le bouton (⏻) pour éteindre l'appareil.

Utilisez le réglage Fonction de Pulser min. pour les aliments et max. pour les boissons.

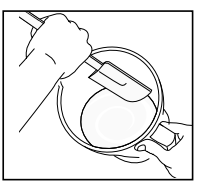


SOIN ET ENTRETIEN DE VÔTRE MÉLANGEUR OSTER® A MOTEUR REVERSIBLE

Après l'utilisation

1. Levez le récipient tout droit du socle-moteur, enlevez le couvercle et videz le récipient.

2. Servez-vous, si nécessaire d'une spatule en caoutchouc pour racler la paroi du récipient.



NETTOYAGE

Appuyer sur la touche Arrêt (Off) et Débranchez toujours l'appareil avant d'entreprendre son nettoyage. Ne pas plonger le bloc moteur dans l'eau.

Démontez le couteau multifonction du fond du récipient en tournant le fond du récipient en sens antihoraire.

Le couvercle du récipient, la trémie et le couteau sont lavables au lave-vaisselle, mais uniquement dans le panier du haut.

Le joint d'étanchéité est lavable dans le panier du bas du lave-vaisselle.

Vous pouvez également laver les pièces à l'eau savonneuse chaude. Rincez-les à fond puis asséchez-les. Passez un linge humide, doux et propre sur le socle-moteur. N'immergez le socle-moteur dans absolument aucun liquide. Vérifiez le bon état des pièces lors du remontage.

RANGEMENT

Remontez le mélangeur pour le ranger. Laissez le couvercle du récipient entrouvert pour éviter les odeurs.

AVERTISSEMENT: Ne mettez ni le récipient ni les autres pièces au micro-ondes. Ne gardez ni aliments ni boissons dans le récipient.

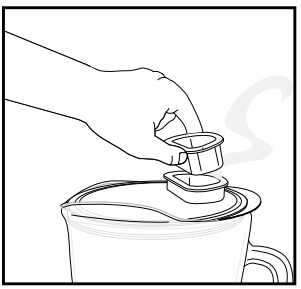
CONSEILS PRATIQUES

Liquides

À moins que la recette n'indique autrement, placez les ingrédients liquides en premier dans le récipient.

Utilisation du couvercle de la trémie

N'enlevez le couvercle sous aucun prétexte au cours du fonctionnement, le mélange risquerait de vous éclabousser. Ouvrez plutôt le couvercle de la trémie pour ajouter des ingrédients de petite taille.



Aliments ou liquides chauds

AVERTISSEMENT: Enlevez le couvercle de la trémie quand vous traitez des ALIMENTS CHAUDS afin que la vapeur puisse s'échapper. Inclinez le couvercle de façon à éloigner la vapeur de vous et à couvrir partiellement l'ouverture. Gardez mains et peau hors de la trajectoire de la vapeur afin que celle-ci ne risque pas vous échauder.

Quand vous traitez des LIQUIDES CHAUDS, enlevez le couvercle de la trémie, faites démarrer l'appareil à petite vitesse puis augmentez petit à petit l'allure. Le niveau du liquide ne doit pas dépasser 1 litre. Éloignez toujours vos mains de la trajectoire de la vapeur.

Quantités d'ingrédients

N'utilisez que les quantités suggérées dans les recettes. Si ces quantités ne vous suffisent pas, préparez le volume requis en plusieurs fois si nécessaire. Dépasser les quantités indiquées peut surcharger le moteur, le faire peiner et risque de produire des résultats qui diffèrent des résultats attendus.

Questions fréquentes

Pourquoi le mélangeur ne se met-il pas en marche?

- Assurez-vous que le socle-moteur de l'appareil soit bien branché sur une prise de courant alimentée.
- Vérifiez que la lumière clignotante rouge fonctionne quand vous avez appuyé sur le bouton ⏻ (marche-arrêt).

Comment puis-je empêcher les liquides de fuir?

Assurez-vous que le joint d'étanchéité soit convenablement placé entre la base du couteau mutifonction et la petite embouchure du récipient.

RECETTES

Remarque: Ces recettes ont été optimisées sur la base des préprogrammations. Lorsque vous préparerez vos propres recettes, vous devrez peut-être arrêter la préprogrammation en appuyant sur le bouton (⏻) ou vous pourrez exécuter plusieurs fois le cycle si vous souhaitez un résultat plus onctueux.

Boissons glacées:

MARGARITA GLACÉE *Pour 4 personnes*

12 cl de téquila dorée
6 cl de liqueur d'orange et de cognac
2 cuillères à soupe de jus de citron vert
40 g de sucre
7 dl de glace
Décoration: Jus de citron vert supplémentaire et sel sur le bord du verre

1. Placez dans le récipient les ingrédients ci-dessus dans l'ordre indiqué.
2. Couvrez le récipient avec le couvercle. Appuyez sur le bouton **(⏻)**, puis sur le bouton ( ).
3. Trempez le bord des verres dans le jus de citron vert, puis dans le sel; et versez la boisson.

Note du chef creatif: Si vous préférez, vous pouvez remplacer le sel par du sucre cristallisé.**Remarque:** Pour obtenir une boisson plus onctueuse, activez le bouton **( )** 3 à 4 fois une fois le cycle de la boisson glacée terminé.

DAIQUIRI À LA FRAISE *Pour 4 personnes*

1 boîte (17 cl) de jus de citron vert surgelé
15 cl de rhum
100 g de fraises entières, sans les queues
1 cuillère à soupe de sucre
8 dl de glace
Décoration: Petites fraises entières et tranches de citron vert

1. Placez dans le récipient les ingrédients ci-dessus dans l'ordre indiqué.
2. Couvrez le récipient avec le couvercle. Appuyez sur le bouton **(⏻)**, puis sur le bouton ( ).
3. Servez dans des verres à pied.
4. Décorez, si vous le voulez, avec les fraises et les tranches de citron vert.

Note du creatif: Vous pouvez remplacer les fraises par une quantité équivalente de framboises, de mûres et de petits morceaux de mangues.
Remarque: Pour obtenir une boisson plus onctueuse, activez le bouton **( )** 3 à 4 fois une fois le cycle de la boisson glacée terminé.

PIÑA COLADA *Pour 4 personnes*

230 ml de jus d'ananas
17 cl de rhum ambré
575 ml de crème de noix de coco
1 cuillère à café de jus de citron
200 g de glace
Décoration: Tranches d'ananas, cerises au marasquin

1. Placez dans le récipient les ingrédients ci-dessus dans l'ordre indiqué.
2. Couvrez le récipient avec le couvercle. Appuyez sur le bouton **(⏻)**, puis sur le bouton (🍹).
3. Servez dans de grands verres.
4. Décorez, si vous le voulez, avec des tranches d'ananas et des cerises.

Remarque: Pour obtenir une boisson plus onctueuse, activez le bouton **(3-人)** 3 à 4 fois une fois le cycle de la boisson glacée terminé.

Boissons fouettées et shakes

MILK SHAKE À LA FRAISE *Pour 2 personnes*

230 ml de fraises mûres, sans les queues (8 à 10 fraises de grosseur moyenne)
230 ml de lait
475 ml de glace à la fraise

1. Placez dans le récipient les ingrédients ci-dessus dans l'ordre indiqué.Veillez à bien commencer par les fraises!
2. Couvrez le récipient avec le couvercle. Appuyez sur le bouton **(⏻)**, puis sur le bouton (🍹).
3. Servez dans de grands verres.

MILK SHAKE AU CHOCOLAT ET AU BEURRE DE CACAHUÈTE *Pour 2 personnes*

230 ml de lait
475 ml de glace au chocolat
40 g de beurre de cacahuète
¼ cuillère à café de vanille

1. Placez dans le récipient les ingrédients ci-dessus dans l'ordre indiqué.
2. Couvrez le récipient avec le couvercle. Appuyez sur le bouton **(⏻)**, puis sur le bouton (🍹).
3. Servez dans de grands verres.

BRANDY ALEXANDER *Pour 4 personnes*

3 cuillères à soupe de lait
1 dl de crème de cacao
6 cl de cognac
475 ml de glace à la vanille

1. Placez dans le récipient les ingrédients ci-dessus dans l'ordre indiqué.
2. Couvrez le récipient avec le couvercle. Appuyez sur le bouton **(⏻)**, puis sur le bouton (🍹).
3. Servez dans des verres à pied.

BOISSON ENERGÉTIQUE AU MIEL ET À LA VANILLE *Pour 1 personne*

230 ml de lait écrémé
230 ml (2,5 dl) de yaourt à la vanille écrémé
3 morceaux de banane surgelée (environ 1 banane moyenne)
40 g de protéines en poudre
2 cuillères à soupe de miel

1. Placez dans le récipient les ingrédients ci-dessus dans l'ordre indiqué.
2. Couvrez le récipient avec le couvercle. Appuyez sur le bouton **(⏻)**, puis sur le bouton ( ).
3. Servez dans un grand verre.

MOCHA DU MATIN *Pour 1 personne*

120 ml de lait écrémé
230 ml (2,5 dl) de yaourt au café écrémé
2 cuillères à soupe de sirop de chocolat
6 glaçons

1. Placez dans le récipient les ingrédients ci-dessus dans l'ordre indiqué.
2. Couvrez le récipient avec le couvercle. Appuyez sur le bouton **(⏻)**, puis sur le bouton ( ).
3. Servez dans un grand verre.

BOISSON FRAPPÉE AUX FRUITS ROUGES *Pour 1 personne*

230 ml de jus d'orange
120 ml de yaourt à la vanille écrémé
100 g de fruits rouges surgelés
2 morceaux de banane surgelée (environ 1 petite banane)
2 cuillères à soupe de miel

1. Placez dans le récipient les ingrédients ci-dessus dans l'ordre indiqué.
2. Couvrez le récipient avec le couvercle. Appuyez sur le bouton **(⏻)**, puis sur le bouton ( ).
3. Servez dans un grand verre.

BOISSON FRAPPÉE TROPICALE *Pour 2 personnes*

1 boîte (18 cl) de jus d'ananas
1 boîte (24 cl) de purée d'ananas
100 g de sorbet à la mangue
½ cuillère à café d'extrait de noix de coco
100 g de glace

1. Placez dans le récipient les ingrédients ci-dessus dans l'ordre indiqué.
2. Couvrez le récipient avec le couvercle. Appuyez sur le bouton **(⏻)**, puis sur le bouton ( ).
3. Servez dans de grands verres.

Salsas:

SALSA DU JARDIN *Pour 5 dl*

La moitié d'un petit oignon, coupée en 4
Le quart d'un poivron vert, coupé en 4
Un demi-concombre, coupé en dés
1 grosse gousse d'ail
340 g de tomates oblongues (4 à 5 tomates), coupées en 8 morceaux.
3 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge
1 cuillère à café de sauce Worcestershire
1/8 cuillère à café de sauce au piment fort
Sel et poivre à votre convenance
Chips tortilla au moment de servir

1. Placez dans le récipient les ingrédients ci-dessus, à l'exception des chips tortilla, dans l'ordre indiqué.
2. Couvrez le récipient avec le couvercle. Appuyez sur le bouton **(⏻)**, puis sur le bouton ( ).
3. Versez dans un plat et servez avec les chips tortilla.

SALSA ROUGE FORTE *Pour 7 dl*

2 grosses gousses d'ail
1 boîte (450 g) de tomates entières égouttées
1 oignon moyen, coupé en quartiers
½ tasse de feuilles de coriandre
1 à 4 piments jalapeño, coupés en quartiers
½ à 1 cuillère à café de sucre
Sel
1 cuillère à soupe de jus de citron vert
1 boîte (425 g) de tomates entières égouttées
Chips tortilla au moment de servir

1. Placez dans le récipient les ingrédients ci-dessus, à l'exception des chips tortilla, dans l'ordre indiqué. (Remarque: Ajoutez la première boîte de tomates après les gousses d'ail et la seconde après tous les autres ingrédients. Ajoutez l'oignon vers le milieu du récipient pour éviter tout risque de blocage.)
2. Couvrez le récipient avec le couvercle. Appuyez sur le bouton **(⏻)**, puis sur le bouton ( ).
3. Versez dans un plat et servez avec les chips tortilla.

Note du chef creatif: Pour préparer les piments, notamment des jalapeños, mettez des gants en caoutchouc et veillez à ne pas vous frotter les yeux.

SALSA VERDE *Pour 3,5 dl*

La moitié d'un petit oignon, coupée en 4
La moitié d'un petit poivron vert, coupée en 4
2 gousses d'ail
40 g de feuilles de coriandre
½ cuillère à café de cumin moulu
¼ cuillère à café de sauce fort au piment vert
⅛ cuillère à café de sel
340 g (8 ou 9) de tomatillos épépinés rôtis
Chips tortilla au moment de servir

1. Placez dans le récipient les ingrédients ci-dessus, à l'exception des chips tortilla, dans l'ordre indiqué.
2. Couvrez le récipient avec le couvercle. Appuyez sur le bouton **(ⓘ)**, puis sur le bouton ( ).
3. Versez dans un plat et servez avec les chips tortilla.

Remarques: Donne de bons résultats avec le cycle de hachage. Il faut compter 8 ou 9 tomatillos pour 340 g.

Soupes et aliments:

VELOUTÉ DE TOMATE *Pour 4 personnes*

4 ou 5 tomates moyennes, bien mûres, coupées en quartiers
1 petit oignon, coupé en quartiers
3 ou 4 feuilles de basilic
2 cuillères à soupe de beurre
½ cuillère à café de sel
230 ml de lait ou d'un mélange de lait et de crème

1. Placez les tomates, l'oignon et le basilic dans le récipient.
2. Couvrez le récipient avec le couvercle. Appuyez sur le bouton **(ⓘ)**, puis sur le bouton ( ).
3. Versez le mélange ainsi obtenu dans une casserole. Ajoutez le beurre, le sel et le lait ou le mélange de lait et de crème.
4. Portez à 60° C sans cesser de remuer ; la soupe ne doit pas bouillir.

COMPOTE DE POMME À LA PÊCHE *Pour 3 dl*

1 grosse pomme, épluchée et épépinée
1 grosse pêche dénoyautée et coupée en morceaux (hors saison, utilisez 2 oreillons de pêche en boîte.)
2 cuillères à soupe d'eau

1. Versez les fruits et l'eau dans une petite casserole et faites cuire pendant 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce que les fruits sont bien tendres.
2. Placez les fruits et le liquide dans le récipient.
3. Couvrez le récipient avec le couvercle. Appuyez sur le bouton **(⏻)**, sur le bouton **(1 ^)** 3 ou 4 fois, puis sur le bouton Impulsion élevée **(3 ^)** jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.
4. Retirez le mélange du récipient et placez dans des récipients fermés.
5. Mettez immédiatement au réfrigérateur ou au congélateur.

DÉLICE POUR BÉBÉ AUX PETITS POIS *Pour 3,5 dl*

1 paquet (300 g) de petits pois surfins surgelés
170 ml d'eau

1. Versez les petits pois et l'eau dans une petite casserole et faites cuire pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les petits pois soient bien tendres.
2. Placez les petits pois et le liquide dans le récipient.
3. Couvrez le récipient avec le couvercle. Appuyez sur le bouton **(⏻)**, puis sur le bouton (🐮).
4. Retirez le mélange du récipient. Placez dans des récipients fermés.
5. Mettez immédiatement au réfrigérateur ou au congélateur.

CRÊPES À LA FARINE DE BLÉ ET AU MIEL *Pour 12 crêpes*

300 ml de babeurre (ou petit-lait) écrémé
2 œufs
2 cuillères à soupe de miel
350 ml de mélange pour pâte
50 g de farine de blé complet
25 g de germe de blé au miel
1 cuillère à café de levure chimique
Beurre et sirop au moment de servir

1. Placez dans le récipient les ingrédients ci-dessus dans l'ordre indiqué.
2. Couvrez le récipient avec le couvercle. Appuyez sur le bouton **(⏻),** puis sur le bouton **(3 ^)** 8 à 10 fois. Nettoyez le récipient avec une spatule et ajoutez la pâte en remuant légèrement.
3. Pour chaque crêpe, versez environ 6 cl de pâte dans une poêle préchauffée; laissez cuire jusqu'à ce que la pâte commence à grésiller; retournez et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la crêpe soit bien dorée.
4. Servez chaud avec le beurre et le sirop.

GARANTIE EUROPE

Veuillez conserver votre ticket de caisse, il vous sera demandé lors de toute réclamation sous garantie.

Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, comme indiqué dans le présent document.

Dans le cas peu probable d'une panne résultant d'un défaut de conception ou de fabrication au cours de la période de garantie, veuillez rapporter l'appareil au magasin où vous l'avez acheté avec votre ticket de caisse et une copie de cette garantie.

Vos droits statutaires ne sont aucunement affectés par cette garantie. Seul Holmes Products (Europe) Ltd. (« Holmes ») peut modifier ces dispositions.

Holmes s'engage à réparer ou remplacer gratuitement, pendant la période de garantie, toute pièce de l'appareil qui se révèle défectueuse sous réserve que:

- vous avertissiez rapidement le magasin ou Holmes du problème; et que
- l'appareil n'ait pas été altéré de quelque manière que ce soit ou endommagé, utilisé incorrectement ou abusivement, ou bien réparé ou altéré par une personne autre qu'une personne agréée par Holmes Products Europe.

Cette garantie ne couvre pas les défauts liés à une utilisation incorrecte, un dommage, une utilisation abusive, l'emploi d'une tension incorrecte, les catastrophes naturelles, les événements hors du contrôle de Holmes, une réparation ou une altération par une personne autre qu'une personne agréée par Holmes ou le non-respect des instructions d'utilisation. De plus, cette garantie ne couvre pas non plus l'usure normale, y compris, mais sans limitation, les petites décolorations et éraflures.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine et elle n'étend aucun droit à toute personne acquérant l'appareil pour un usage commercial ou communal.

Si votre appareil est accompagné d'une garantie locale ou d'une carte de garantie, veuillez en consulter les dispositions et conditions en vigueur, ou vous adresser à votre revendeur local pour en savoir plus.

Ce symbole vous indique que ce produit ne doit pas être jeté en fin de vie avec vos autres ordures ménagères et qu'il vous faut en disposer séparément à travers toute la Communauté Européenne. Afin de protéger la santé publique et l'environnement contre l'élimination incontrôlée des déchets due à la présence de substances hasardeuses à l'intérieur du produit, il est de votre responsabilité de recycler et promouvoir ainsi la réutilisation durable des matériaux et des ressources. Pour disposer de votre vieil appareil, veuillez utiliser les systèmes de retour et disposition qui vous sont disponibles ou contacter le magasin ou vous avez acheté ce produit. Ils peuvent reprendre votre appareil et le recycler en respect avec l'environnement.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utiliza cualquier aparato eléctrico siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones, incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR SU BATIDORA OSTER® CON TECNOLOGIA DE MOTOR REVERSIBLE.

1. Desenchufe el cable eléctrico de la toma de corriente cuando no esté utilizando su batidora o antes de limpiarla.
2. Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua u otros líquidos.
3. **NO** permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador o que entre en contacto con superficies calientes.
4. Nunca deje ningún aparato eléctrico desatendido cuando esté funcionando.
5. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
6. La luz parpadeante indica que la batidora está lista para funcionar. Evite siempre todo contacto con las cuchillas o piezas móviles. Mantenga las manos y los utensilios fuera de la jarra mientras la batidora esté en funcionamiento, para evitar el riesgo de lesiones graves y/o daños a la batidora. Se puede utilizar una espátula de goma, pero únicamente cuando la batidora no esté funcionando.
7. Las cuchillas están afiladas, manipúlelas con precaución. Tenga cuidado cuando manipula las cuchillas afiladas, vacíe la jarra y limpie la batidora.
8. Coloque siempre la tapa de la jarra antes de utilizar la batidora.
9. **NO** utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado, después de que el aparato haya fallado o si se cae al suelo o se daña de cualquier otra manera. Devuelva el aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano para examinarlo, repararlo o para proceder a un reajuste mecánico o eléctrico.
10. **NO** la utilice al aire libre o con fines comerciales; este aparato es exclusivamente para uso doméstico.
11. **NO** utilice este aparato para otro propósito que no sea para el que está descrito en este manual.
12. Alimentos calientes: Abra la copa de acceso para que salga el vapor. Al abrirla, cerciórese de inclinar la copa de acceso en el sentido opuesto a usted. Mantenga las manos alejadas de la abertura de la tapa para prevenir posibles quemaduras. Cuando trabaje con líquidos calientes, retire la copa de acceso y comience a batir a baja velocidad, aumentando gradualmente a velocidades más altas.
13. Para reducir el riesgo de lesiones, no coloque nunca las cuchillas de la unidad de corte sin que la jarra esté correctamente instalado en la base.
14. Utilice siempre la batidora en una superficie plana.
15. Pulse el botón de apagado (Off) y desconecte la unidad de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de sacar o colocar accesorios y antes de limpiarlo.
16. Sunbeam Products, Inc., cuya denominación comercial es Jarden Consumer Solutions, recomienda no utilizar accesorios manufacturados por otro fabricante, como envases, o jarras ordinarios o accesorios para el procesamiento de alimentos, para evitar lesiones.
17. **NO** utilice su batidora durante más de 3 minutos de manera continua.
18. Aquellas personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales se hallen limitadas, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento necesarios, no deberán utilizar este electrodoméstico, a menos que se hallen bajo supervisión o reciban instrucciones relativas al uso del electrodoméstico de parte de la persona encargada de velar por su seguridad.

ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

El valor máximo marcado en el producto está basado en el accesorio que le brinda la máxima carga al artefacto. Otros accesorios podrían proporcionarle menos poder.

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE

Por favor siga las siguientes instrucciones para un uso seguro del cable eléctrico

- **NO** utilice alargadores con este aparato.
- **NO** fuerce ni retuerza el cable eléctrico.
- Si el cable de suministro eléctrico o la clavija están dañados, deberá sustituirlos el fabricante o el agente de servicio correspondiente, o bien una persona cualificada para este trabajo. De esta forma se evitarán riesgos.

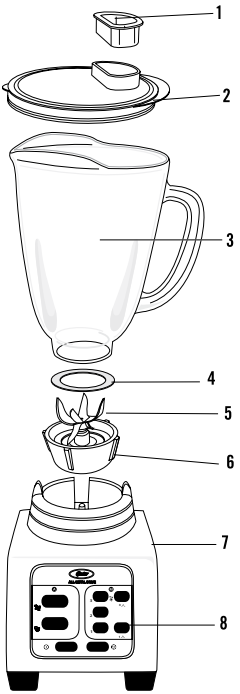
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Si requiere asistencia técnica adicional para su producto o si quiere saber más sobre nuestro servicio de asistencia técnica postventa por favor llámenos.

SERVICIO ATENCIÓN AL CLIENTE (ESPAÑA)
902 051 502

DESCRIPCIÓN DEL APARATO



1. **Abertura para alimentos en la tapa de la jarra –** Le permite agregar ingredientes durante el uso. Además, puede abrirla para permitir el escape de vapor al batir alimentos calientes.

2. **Tapa de la jarra –** Sella la jarra de la batidora.

3. **Jarra –** Fabricado con vidrio resistente. Posee una capacidad máxima de 1,5 litros.

4. **Anillo sellador –** Sella la jarra a la cuchilla con diseño especial de 6 aspas para lograr un funcionamiento sin derrames.

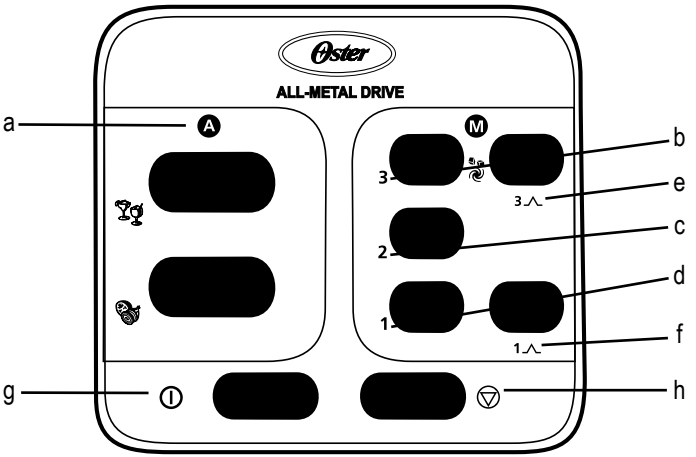
5. **Cuchilla con diseño especial de 6 aspas –** Crea una acción de avance y retroceso al utilizar la configuración pre-programada.

6. **Disco de fondo roscado**

7. **Base sofisticada –** Sostiene la jarra firmemente. Incluye un potente motor reversible de velocidad variable. Utiliza una tecnología de programación por defecto, para no tener que realizar ensayos a la hora de procesar comida y bebidas.

8. **Panel de control – (**Para instrucciones detalladas por favor consulte la próxima página)

PANEL DE CONTROL



a. (Ⓐ) Configuración por defecto - Use para seleccionar el botón de Granizado, Batidos ( ) o el botón de Procesador de alimentos ( ). La batidora se detiene automáticamente al finalizar el ciclo.

b. (Ⓜ) Botón Velocidad 3 - Use este botón para obtener la velocidad máxima o para triturar hielo.

c. (Ⓜ) Botón Velocidad 2 - Use para conseguir velocidad media para batir.

d. (Ⓜ) Botón Velocidad 1 - Use para obtener velocidad mínima para revolver.

e. (3 ⩚) Botón de Pulso Rápido -Mantenga presionado para accionar el ciclo manual, suelte el botón para detenerlo. Especial para picar hielo.

f. (1 ⩚) Botón de Pulso Lento - Mantenga presionado para accionar el ciclo manual, suelte el botón para detenerlo. Recomendado para la preparación de salsas.

g. (⏻) Botón de encendido/apagado - Enciende y apaga el aparato.

h. (▽) Botón para Detener - Detiene el aparato.

UTILIZANDO SU BATIDORA OSTER® CON TECNOLOGÍA DE MOTOR REVERSIBLE

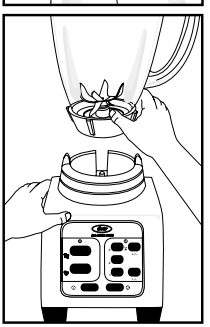
Su batidora Oster® con Tecnología de Motor Reversible incluye las siguientes características y tecnología:

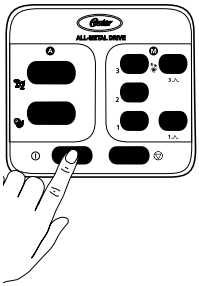
- **Diseño con teclado táctil** - de fácil uso y con opción por defecto o controles manuales. Pruebe una de las bebidas congeladas, batidos de frutas, salsas o sopas de la sección de recetas incluida en las instrucciones
- **Una cuchilla con diseño especial de 6 aspas** - que optimiza la preparación programada de alimentos y bebidas
- **Un potente motor reversible** - que mantiene los ingredientes cerca de la cuchilla mediante la rotación a velocidades muy bajas y la aceleración gradual al nivel programado, garantizando de esta forma resultados óptimos, desde lo más suave a lo más espeso
- **Controles manuales** - que le brindan la posibilidad de usar la batidora para recetas personales
- **Una apertura para alimentos en la tapa de la jarra** - que le permite agregar ingredientes sin tener que retirar la tapa de la jarra

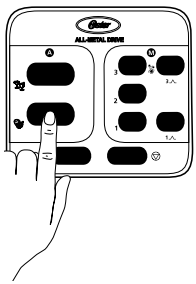
Antes de utilizar su batidora por primera vez, separe la tapa, la abertura para alimentos situada en la tapa y la cuchilla de la jarra. Lávelo con agua tibia y jabón, o en la parte superior del lavaplatos automático. Enjuague y seque bien.

CÓMO ENSAMBLARLA

1. Coloque el anillo sellador sobre la cuchilla con diseño especial de 6 aspas. Tenga en cuenta que la cuchilla está afilada. Manipule con cuidado.
2. Gire la jarra hacia abajo de manera que la apertura pequeña quede arriba.
3. Gire la cuchilla con el anillo sellador hacia abajo y coloque en la parte inferior de la jarra.
4. Coloque el extremo más pequeño de la parte inferior roscada de la jarra sobre la jarra y el anillo sellador. Gire en el sentido de las agujas del reloj para ajustar. Asegúrese de que la parte inferior roscada de la jarra esté fija en la jarra antes de usar.
5. Deslice la jarra sobre la base.
6. Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente estándar del mismo voltaje que el indicado en la placa de características de su batidora. Ahora estará listo para comenzar a utilizar la unidad.



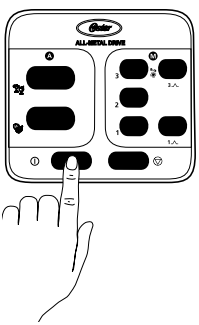


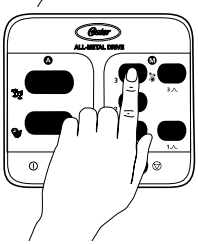


UTILIZANDO LA CONFIGURACION POR DEFECTO (Ⓐ)

1. Presione el botón de encendido/apagado (⏻) para encender el aparato. Todas las luces parpadearán por un momento y la luz de encendido continuará parpadeando, lo que significa que el artefacto está activado y listo para usar. Evite siempre todo contacto con las cuchillas o piezas móviles.
2. Seleccione una receta.
3. Coloque los ingredientes en la jarra.
4. Fije la tapa y la abertura para alimentos en la tapa de la jarra.
5. Presione uno de los dos botones de la configuración por defecto adecuado para su receta. Botón para bebidas y batidos congelados (🍹) o botón para picar alimentos (🥕).
6. Para cambiar su elección, presione el botón de (▽) seguido del otro botón para bebidas y batidos congelados (🍹) o botón para picar alimentos (🥕).
7. Una vez que haya finalizado, el aparato se detendrá AUTOMATICAMENTE. ***Tome en cuenta:*** Puede presionar el botón de detener (▽) para cancelar el programa en cualquier momento.
   La luz roja parpadeante indica que la batidora está lista.
8. Presione el botón de encendido/apagado (⏻) para apagar el aparato.

Este aparato está programado para apagarse automáticamente si no se utiliza durante varios minutos. Todas las luces se apagarán si la unidad se apaga automáticamente.





UTILIZANDO LA CONFIGURACION DE CONTROL MANUAL (Ⓜ)

Los botones manuales incluyen:

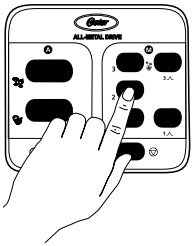
- Velocidad 3 -Triturar hielo
- Velocidad 2 - Licuar
- Velocidad 1 - Revolver
- Pulso Rápido - (³)
- Pulso Lento - (¹)

Use estos botones para realizar recetas personales o para continuar licuando después de que finalice una configuración por defecto.

1. Presione el botón de encendido/apagado (⏻) para encender el aparato. Todas las luces parpadearán por un momento y la luz de encendido continuará parpadeando, lo que significa que el artefacto está activo y listo para usar.
2. Seleccione una receta.
3. Coloque los ingredientes en la jarra.
4. Fije la tapa y la jarra para llenar la jarra.

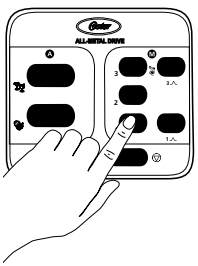
UTILIZANDO EL BOTON DE VELOCIDAD 3 PARA TRITURAR HIELO

1. Presione este botón para poner el aparato en funcionamiento a 3.
2. Presione el botón de detener (▽) para cancelar el funcionamiento
   en cualquier momento.
3. Presione el botón de encendido/apagado (⏻) para apagar el aparato.



UTILIZANDO EL BOTÓN DE VELOCIDAD 2 PARA LICUAR

1. Presione este botón para poner el aparato en funcionamiento a velocidad media.
2. Presione el botón de detener (⊜) para cancelar el programa en cualquier momento.
3. Presione el botón de encendido/apagado (⏻) para apagar la unidad.



UTILIZANDO 1 PARA REVOLVER

1. Presione este botón para poner el aparato en funcionamiento a velocidad baja.
2. Presione el botón detener (⊜) para cancelar el programa en cualquier momento.
3. Presione el botón de encendido/apagado (⏻) para apagar el aparato.

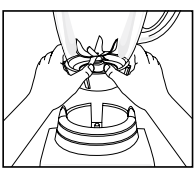
UTILIZANDO EL BOTÓN DE PULSO RÁPIDO (³^)
Recomendado para triturar hielo o alimento duros

1. Mantenga presionado este botón (³^).
2. Suelte este botón de (³^) para detener la unidad.
3. Presione el botón de encendido/apagado (⏻) para apagar el aparato.

UTILIZANDO EL BOTÓN (¹^) **(Recomendado para salsas)**

1. Mantenga presionado este botón.
2. Suéltelo para detener la unidad.
3. Presione el botón de encendido/apagado (⏻) para apagar el aparato.

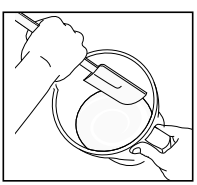
Utilice el botón de (¹^) para licuar alimentos y el de (³^) para licuar bebidas.



CUIDANDO Y MANTENIENDO SU BATIDORA OSTER® CON MOTOR REVERSIBLE

Después de utilizarla:

1. Levante la jarra y sepárelo de la base, quite la tapa y vacíela.
2. Si es necesario, use una espátula de goma para retirar los restos de alimentos de los laterales de la jarra.



LIMPIEZA

Siempre pulse el botón de apagado (Off) y desconnecte el aparato antes de limpiarlo. No sumerja la base en agua.

Retire la cuchilla de la parte inferior de la jarra girando la cubierta de la parte inferior del l reloj.

La tapa de la jarra, la abertura para alimentos y la cuchilla pueden colocarse en el lavavajillas sin riesgos. Use la parte superior de su lavavajillas para lavar estas piezas.

Coloque el anillo sellador en la parte inferior del lavavajillas.

También puede lavar las piezas con agua tibia y detergente.

Enjuague y seque bien. Limpie la base con un paño suave y húmedo. Nunca sumerja la base de perfil bajo en líquidos. Compruebe que las piezas no están dañadas al volver a unirlas.

ALMACENAMIENTO

Vuelva a armar la batidora para guardarla.

ADVERTENCIA: No introduzca nunca la jarra, ni las demás piezas, en un horno microondas. No conserve alimentos o bebidas en la jarra.

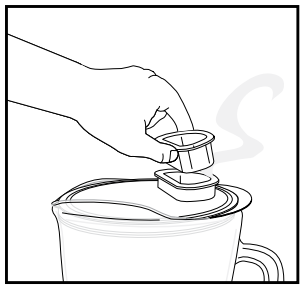
CONSEJOS PARA BATIR

Líquidos

En primer lugar, coloque los líquidos en la jarra, a menos que la receta indique lo contrario.

Uso de la apertura para alimentos en la tapa de la jarra

No retire la tapa si la batidora está en funcionamiento para evitar salpicaduras. Puede introducir los ingredientes más pequeños a través de la apertura para alimentos de la tapa.



Uso de la batidora con alimentos o líquidos calientes

ADVERTENCIA: Al usar la batidora con ALIMENTOS CALIENTES, retire la apertura para alimentos de la tapa de la jarra para dejar escapar el vapor. Incline la tapa para alejarla de usted y cubrir parcialmente la apertura. Mantenga las manos y otras partes del cuerpo expuestas lejos de la apertura de la tapa para evitar posibles quemaduras.

Al usar la batidora con LIQUIDOS CALIENTES, retire la apertura para alimentos de la tapa de la jarra y comience con la velocidad 1 e incremente gradualmente hasta alcanzar la velocidad 3. No agregue líquidos por encima del nivel de 4 tazas (1 litro). Mantenga en todo momento las manos alejadas del vapor.

Cantidades de ingredientes

Utilice únicamente la cantidad de alimentos sugerida en las recetas. Si desea cantidades más grandes, prepare diferentes tandas. Usar cantidades más grandes puede sobrecargar y forzar el motor. Además, es posible que obtenga resultados diferentes a los que se describen.

Preguntas frecuentes

¿Por qué no se enciende la batidora/procesador de alimentos?

- Compruebe que la base esté enchufada en una toma de corriente activa.
- Compruebe que la luz roja parpadeante esté activa después de pulsar el botón de encendido/apagado (⏻).

¿Cómo puedo evitar el derrame de líquidos?

Compruebe que el anillo sellador esté colocado correctamente entre la cuchilla con diseño especial de 6 aspas y la jarra.

RECETAS

Nota: Las recetas proporcionadas han sido optimizadas para usar con los botones de la configuración por defecto. Si desea desarrollar nuevas recetas, recuerde que puede detener el ciclo automático en cualquier momento presionando el botón Stop (⏻) o repetir el ciclo según sea necessario para obtener los mejores resultados.

Bebidas Congeladas:

MARGARITA *Para 4 personas*

4 onzas (120 cm3) de tequila dorado
2 onzas (60 cm3) de licor de naranja y coñac
2 cucharadas de zumo de lima recién exprimido
¼ taza de azúcar
3 tazas de hielo
Decoración: zumo de lima adicional y sal para cubrir los bordes de los vasos.

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón **(⏻)**, y a continuación, el botón "Batidos" (🍹).
3. Moje el borde de las copas de tallo alto introduciéndolas en zumo de lima y luego en sal. Vierta la bebida en las copas.

Nota creativa del cocinero: Si lo desea, puede usar azúcar granulada en lugar de sal.
Nota: Para obtener un líquido más uniforme, use el botón de pulso alto **(³⩓)** 3 ó 4 veces después de completar el ciclo de bebida congelada.

DAIQUIRI DE FRESA *Para 4 personas*

1 lata (6 onzas [175 cm3]) de zumo de lima concentrado, congelado
5 onzas (150 cm3) de ron
100g de fresas enteras sin tallo
1 cucharada de azúcar
350g de hielo
Decoración: Fresas pequeñas enteras y rodajas de lima.

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón **(⏻)**, y a continuación, el botón "Batidos" (🍹).
3. Vierta en copas de tallo alto
4. Decore, si lo desea, con rodajas de fresa y de lima.

Nota creativa del cocinero: Para aumentar la variedad, sustituya por frambuesas, moras negras o mango en cubos, frescos en todos los casos, en cantidades iguales que las fresas.
Nota: Para obtener un líquido más uniforme, use el botón de pulso alto 3 ó 4 veces después de completar el ciclo de bebida congelada.

PIÑA COLADA *Para 4 personas*

230ml de zumo de piña
6 onzas (175 cm3) de ron dorado
575ml de crema de coco
1 cucharadita de zumo de limón
200g de hielo
Decoración: rodajas de piña, cerezas al marrasquino

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón **(⏻)**, y a continuación, el botón "Batidos" (🍹).
3. Vierta en vasos altos.
4. Decore, si lo desea, con rodajas de piña y cerezas.

Nota: Para obtener un líquido más uniforme, use el botón de pulso alto 3 ó 4 veces después de completar el ciclo de bebida congelada.

Batidos de leche y Batidos de frutas

BATIDO DE FRESA *Para 2 personas*

230ml de fresas maduras y frescas sin tallo (8 a 10 frutas medianas)
230ml de leche
475ml de helado de fresa

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado. Coloque las frutas primero.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón **(⏻)**, y a continuación, el botón "Batidos" (🍹).
3. Vierta en vasos altos.

BATIDO DE CHOCOLATE Y MANTEQUILLA DE CACAHUETE *Para 2 personas*

230ml de leche
475ml de helado de chocolate
40g de mantequilla de cacahuete
¼ cucharadita de esencia de vainilla

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón **(⏻)**, y a continuación, el botón "Batidos" (🍹).
3. Vierta en vasos altos.

COÑAC ALEXANDER *Para 2 personas*

3 cucharadas de leche
4 onzas (120 cm3) de crema de cacao
2 onzas (60 cm3) de coñac
475ml de helado de vainilla

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón **(⏻)**, y a continuación, el botón "Batidos" (🍹).
3. Vierta en copas de tallo alto.

EXPLOSIÓN DE MIEL Y VAINILLA *Para 1 persona*

230ml de leche desnatada
230ml (8 onzas [250 cm3]) de yogur de vainilla desnatado
3 trozos de plátano congelado, aproximadamente, un plátano mediano
40g de polvo de proteínas
2 cucharadas de miel

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado. Coloque las frutas primero.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón **(⏻)**, y a continuación, el botón "Batidos" ( ).
3. Vierta en un vaso alto y sirva.

BATIDO DE FRUTAS CON MOCA PARA LA MAÑANA *Para 1 persona*

120ml de leche desnatada
230ml (8 onzas [250 cm3]) de yogur de café desnatado
2 cucharadas de sirope de chocolate
6 cubitos de hielo

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón **(⏻)**, y a continuación, el botón "Batidos" ( ).
3. Vierta en un vaso alto y sirva.

BATIDO DE BAYAS *Para 1 persona*

230ml de zumo de naranja
120ml de yogur de vainilla desnatado
100g de mezcla de bayas congelada
2 trozos de plátano congelado, aproximadamente, un plátano pequeño
2 cucharadas de miel

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado. Coloque las frutas primero.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón **(⏻)**, y a continuación, el botón "Batidos" ( ).
3. Vierta en un vaso alto y sirva.

BATIDO DE FRUTAS DE PONCHE TROPICAL *Para 2 personas*

1 lata (6 onzas [175 cm3]) de zumo de piña
1 lata (8 onzas [250 cm3]) de piña triturada
100g de sorbete de mango
½ cucharadita de extracto de coco
100g de hielo

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado. Coloque las frutas primero.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón **(⏻)**, y a continuación, el botón "Batidos" ( ).
3. Vierta en un vaso alto y sirva.

Salsas:

SALSA FRESCA JARDINERA *Para 2 tazas*

½ cebolla pequeña, cortada en 4
¼ pimiento verde, cortado en 4
½ pepino, cortado en cuartos
1 diente de ajo grande
12 onzas (4 ó 5 unidades) de tomates perita, cortados en octavos
3 cucharadas de vinagre de vino tinto
1 cucharadita de salsa Worcestershire
1/8 cucharadita de salsa de pimiento picante
Sal y pimienta a gusto
Nachos para servir

1. Coloque los ingredientes en la jarra, excepto los nachos, en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón **(⏻),** y a continuación, el botón "Hacher" ( ).
3. Vierta en el recipiente; sirva con los nachos.

SALSA ROJA ARDIENTE *Para 3 tazas*

2 dientes de ajo grandes
1 lata (15 onzas [450 cm3]) de tomates enteros, deshidratados
1 cebolla mediana, cortada en cuartos (4 partes)
½ taza de hojas de cilantro
1 a 4 pimientos jalapeños, en cuartos
½ a 1 cucharadita de azúcar
Sal a gusto
1 cucharada de zumo de lima
1 lata (15 onzas [450 cm3]) de tomates enteros, deshidratados
Nachos para servir

1. Coloque los ingredientes en la jarra, excepto los nachos, en el orden mencionado. (Nota: Coloque una lata de tomates después de los dientes de ajo, y la otra lata después de agregar el resto de los ingredientes. Además, se debe colocar la cebolla en el medio de la jarra para evitar bloqueos).
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón **(⏻),** y a continuación, el botón "Hacher" ( ).
3. Vierta en el recipiente; sirva con los nachos.

Nota creativa del cocinero: Al manipular pimientos picantes, como los jalapeños, use guantes de goma y no se acerque las manos a los ojos.

SALSA VERDE *Para 1½ tazas*

½ cebolla pequeña, cortada en 4
½ pimiento verde pequeño, cortado en 4
2 dientes de ajo
40g de hojas de cilantro
½ cucharadita de comino molido
¼ cucharadita de salsa de pimiento verde picante
1/8 cucharadita de sal
12 onzas (8 ó 9 unidades) de tomatillos, asados, sin semillas
Nachos para servir

1. Coloque los ingredientes en la jarra, excepto los trozos de tortilla, en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón **(⏻)**, y a continuación, el botón "Hacher" ( ).
3. Vierta en el recipiente; sirva con los nachos.

Notas: Debe procesarse bien en el ciclo de picado. 12 onzas (340 g) de tomatillo equivalen, aproximadamente, a 8 ó 9 unidades.

Sopas y Comidas:

SOPA CREMA DE TOMATE *Para 4 personas*

4 a 5 tomates maduros medianos, cortados en 4 partes
1 cebolla pequeña cortada en cuartos
3 a 4 hojas de albahaca frescas
2 cucharadas de mantequilla
½ cucharadita de sal
230ml de crema "half-and-half" o leche

1. Coloque los tomates, la cebolla y la albahaca en la jarra.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón **(⏻),** y a continuación, el botón "Hacher" ( ).
3. Vierta la mezcla procesada en una cacerola de 3 cuartos (3,3 litros). Agregue la mantequilla, la sal y la crema "half-and-half".
4. Revuelva mientras calienta a 145°F (63°C); no permita que la sopa hierva.

COMPOTA DE MANZANA CON MELOCOTÓN *Para 1¼ tazas*

1 manzana grande, sin piel, con corazón y cortada en cuartos
1 melocotón grande, sin hueso, pelado y en cuartos (si no es la temporada, use 2 mitades de melocotón en lata).
2 cucharadas de agua

1. Cocine las frutas en agua entre 5 y 8 minutos, o hasta que estén muy tiernas, en una cacerola pequeña.
2. Coloque las frutas y el líquido en la jarra.
3. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón **(⏻),** y luego, presione el botón **(1 ⩘)** 3 ó 4 veces. A continuación, pulse el botón **(3 ⩘)** hasta que esté uniforme.
4. Retire de la jarra y coloque en recipientes cubiertos.
5. Enfríe o congele de inmediato.

GUISANTES - COMIDA DE BEBÉ *Para 1½ tazas*

1 paquete (10 onzas [300 cm3]) de guisantes pequeños congelados
170ml de agua

1. Cueza los guisantes en agua entre 10 y 15 minutos, o hasta que estén muy tiernos, en una cacerola pequeña.
2. Coloque los guisantes y el líquido en la jarra.
3. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón **(⏻),** y a continuación el botón "Batidos" ( ).
4. Retire de la jarra. Coloque en recipientes cubiertos.
5. Enfríe o congele de inmediato.

TORTITAS DE TRIGO Y MIEL *Para 12 tortitas*

300ml de suero de leche desnatado
2 huevos
2 cucharadas de miel
350ml de mezcla para hornear de suero de leche desnatado
50g de harina de trigo integral
25g de germen de trigo crujiente con miel
1 cucharadita de levadura en polvo
Mantequilla y sirope para servir

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón **(⏻),** y a continuación, el botón **(3 ⩘)** entre 8 y 10 veces. Cuando haya finalizado, raspe la jarra y revuelva la mezcla suavemente.
3. Para cada tortita, vierta aproximadamente ¼ taza de mezcla sobre la plancha precalentada. Cocine hasta que en las partes superiores comiencen a formarse burbujas, y continúe cociendo hasta que estén doradas.
4. Sirva caliente con mantequilla y sirope.

GARANTÍA PARA EUROPA

Guarde este recibo, ya que lo necesitará para cualquier reclamación cubierta por la garantía.

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra, como se indica en el presente documento.

Durante este período de garantía, en el improbable caso de que el dispositivo deje de funcionar debido a un fallo de diseño o fabricación, devuélvalo al lugar donde lo compró con su recibo de compra y una copia de esta garantía.

Los derechos previstos en la presente garantía son adicionales a sus derechos legales, que no se verán afectados por la presente garantía. Únicamente Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") podrá modificar las disposiciones relativas a la misma.

Holmes se compromete, durante el período de garantía, a reparar o cambiar el dispositivo, o cualquier parte del mismo, que no funcione correctamente, de manera gratuita siempre que:

- informe inmediatamente al establecimiento de compra o a Holmes del problema; y que
- no se haya modificado el dispositivo de ninguna forma ni se haya sometido a daños, uso indebido, mal uso o reparación por cualquier otra persona no autorizada por Holmes.

Los fallos que se produzcan por uso indebido, daños, mal uso, uso con un voltaje incorrecto, fuerza mayor, acontecimientos que escapan al control de Holmes, reparaciones o modificaciones realizadas por una persona no autorizada por Holmes o por no seguir las instrucciones de uso no están cubiertos por esta garantía. Además, el desgaste o deterioro debidos al uso normal, incluidos, entre otros, los arañazos y las pequeñas decoloraciones no están cubiertas por esta garantía.

Los derechos previstos en la presente garantía sólo se aplicarán al comprador original y no se cubrirán el uso comercial o comunitario.

Si el dispositivo incluye una garantía específica de algún país, consulte los términos y condiciones de dicha garantía en sustitución de la presente garantía, o póngase en contacto con el comerciante autorizado de su localidad para obtener más información.

Esta marca indica que en ninguna parte de la Unión Europea esta permitido desechar este producto junto con la basura del hogar. En vez de eso, y en línea con las leyes que tratan de prevenir posibles perjuicios para el medio ambiente o para la salud humana a causa del desecho incontrolado de residuos, usted debe reciclar este producto de manera responsable. De ese modo, entre todos promovemos la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para reciclar el producto usado, use los sistemas de recogida que tenga en su localidad o póngase en contacto con la tienda o comercio en que fue comprado dicho producto para que lleven el producto al lugar designado para el reciclaje adecuado, respetuoso con el medio ambiente.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
Reino Unido

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar electrodomésticos é importante tomar precauções básicas de segurança para evitar riscos de incêndio, descargas eléctricas e/ou lesões, como as seguintes:

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O SEU ELECTRODOMÉSTICO.

1. Desligue o fio da tomada quando não estiver a usar a liquidificadora ou antes de a limpar.
2. Para se proteger contra o risco de uma descarga eléctrica, não deve mergulhar o fio, a ficha ou o aparelho na água ou em outros líquidos.
3. **NÃO** deixe o fio pendurado na borda da mesa ou do balcão ou que entre em contacto com superfícies quentes.
4. Nunca deixe um aparelho eléctrico sozinho enquanto estiver em funcionamento.
5. Vigie as crianças para que não brinquem com o aparelho.
6. A luz intermitente indica que a liquidificadora está pronta a ser usada. Evite o contacto com as lâminas ou com peças móveis. Mantenha as mãos e os utensílios fora do copo enquanto a liquidificadora estiver em funcionamento para reduzir o risco de lesões pessoais sérias e/ou danos na liquidificadora. Use uma espátula de borracha quando a liquidificadora não estiver em funcionamento.
7. As lâminas são afiadas; deve-se manusear com cuidado. Tenha cuidado ao manusear as lâminas afiadas, ao esvaziar o copo e ao limpar a liquidificadora.
8. Coloque a tampa no copo sempre que usar a liquidificadora.
9. **NÃO** use um aparelho com o fio ou a ficha danificados, depois de ter funcionado mal ou de ter caído no chão ou depois de ter sido danificado de qualquer outra maneira. Leve o aparelho ao Centro de Serviço Autorizado mais próximo para que seja examinado, reparado ou ajustado.
10. **NÃO** use o aparelho ao ar livre ou para fins comerciais; este aparelho foi concebido exclusivamente para uso doméstico.
11. **NÃO** use este aparelho para fins diferentes dos descritos neste manual.
12. Alimentos quentes: abra a tampa de alimentação para deixar sair o vapor. Certifique-se que inclina a tampa de alimentação afastando-a de si quando a abrir. Mantenha as mãos afastadas da abertura da tampa para não se queimar. Quando usar líquidos quentes retire a tampa de alimentação e comece com uma velocidade baixa, aumentando-a seguidamente.
13. Para reduzir o risco de lesões, nunca coloque as lâminas sem que o copo esteja bem colocado na base.
14. Use sempre a liquidificadora numa superfície plana.
15. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser usado, antes de retirar ou colocar acessórios e antes de limpá-lo.
16. O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante do aparelho, incluindo um recipiente ou copo regular e acessórios para processar, não é recomendado pela Sunbeam Products, Inc. operando sobre o nome de Jarden Consumer Solutions e pode causar danos físicos.
17. **NÃO** deixe que a sua liquidificadora funcione de forma contínua por mais de 3 minutos.
18. Este aparelho não deve ser utilizado por adultos (ou crianças) com deficiências físicas, sensoriais ou mentais ou por indivíduos sem experiência ou conhecimento sobre o uso, a menos que haja supervisão ou sejam instruídos sobre o uso do mesmo por uma pessoa responsável pela sua segurança.

ESTE APARELHO FOI DESENVOLVIDO SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

A potência máxima indicada no produto foi baseada no acessório que requer a carga máxima. Outros acessórios poderão requerer menos potência.

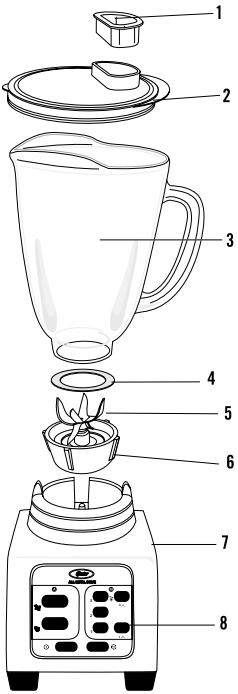
INSTRUÇÕES ESPECIAIS PARA O FIO ELÉCTRICO

Siga as seguintes instruções para usar o fio eléctrico com segurança.

- **NÃO** use extensões com este aparelho.
- **NÃO** puxe nem torça o fio eléctrico.
- Se o cabo de alimentação ou a ficha ficarem danificados, terão de ser substituídos pelo fabricante, por um agente de assistência técnica do fabricante ou por uma pessoa habilitada, a fim de evitar riscos.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO



1. Tampa de alimentação – Permite adicionar ingredientes durante o uso. Além disso permite a saída de vapor quando bater alimentos ou líquidos quentes.

2. Peça de vedação da tampa de alimentação do copo misturador – Veda o copo da liquidificadora.

3. Copo misturador – Feito de vidro resistente. Com capacidade máxima de 1,5 litros.

4. Anel de Vedação – Veda o copo e a lâmina de 6 pontas para que o aparelho funcione sem vazar.

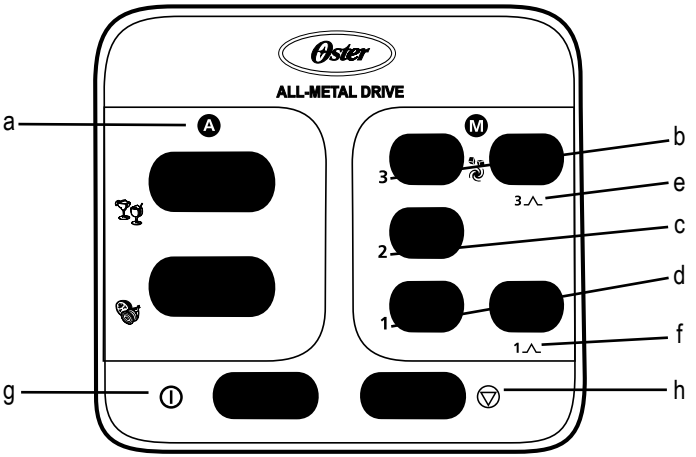
5. Lâmina de 6 Pontas – Cria um movimento de avanço e de retrocesso quando usa as funções pré-programadas.

6. Base do copo misturador

7. Base do Motor Robusta e com Design Moderno – Mantém o copo preso com firmeza. Inclui um motor reversível potente com velocidade variável. Com funções automáticas pré-programadas que proporcionam resultados consistentes e libertam as mãos, pois desligam a liquidificadora automaticamente.

8. Painel de controlo (ver instruções detalhadas na próxima página).

PAINEL DE CONTROLO



a. (Ⓐ) Funções Pré-Programadas – Usa-se para seleccionar a tecla para preparar Bebida/Triturar ( ) ou a tecla para Processar Alimentos ( ). Desliga-se automaticamente ao finalizar o ciclo.

b. (Ⓜ) Botão de velocidade 3 – para triturar gelo.

c. (Ⓜ) Botão de velocidade 2 – para alcançar velocidade média.

d. (Ⓜ) Botão de velocidade 1 – para alcançar velocidade baixa.

e. (3) Botão de Impulso Max. – Mantenha pressionada para activar o ciclo manual, solte a tecla para parar. Ideal para triturar gelo.

f. (1) Botão de Impulso Min. – MMantenha pressionada para activar o ciclo manual, solte a tecla para parar. Recomendado para preparar molhos e pastas.

g. (⏻) Botão de Ligar/Desligar – Liga e desliga o aparelho.

h. (▽) Botão Parar – Pára o liquidificadora.

UTILIZAÇÃO DA SUA LIQUIDIFICADORA OSTER® COM TECNOLOGIA DE MOTOR REVERSÍVEL

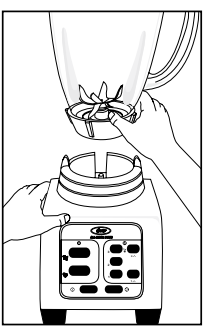
A sua liquidificadora tem as seguintes características e tecnologia:

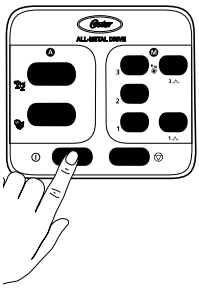
- **Painel com teclado de toque fácil de usar** oferece a opção de funções automáticas pré-programadas e controlos manuais. Permite bater bebidas com gelo, sumo de frutas, molhos e sopas.
- **Lâmina com design especial de 6 pontas** que optimiza a preparação dos alimentos e das bebidas usando as funções pré-programadas.
- **Motor reversível e potente** que mantém os ingredientes próximos da lâmina por meio da rotação em velocidades muito baixas e na aceleração gradual do nível programado garantindo resultados excelentes tanto para alimentos mais leves como mais pesados
- **Controlos manuais** que oferecem maior flexibilidade ao operar o liquidificador para preparar receitas próprias.
- **Tampa de alimentação** permite adicionar ingredientes enquanto o aparelho estiver em uso sem ter que retirar a tampa do copo.

Antes de usar a sua liquidificadora pela primeira vez, retire o copo, a tampa, a peça de vedação da tampa de alimentação e a lâmina. Lave com água morna e sabão ou na parte superior da máquina de lavar louça. Enxagúe e seque bem.

MONTAGEM

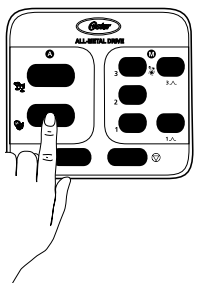
1. Coloque o anel de vedação sobre a lâmina de 6 pontas. A lâmina é muito afiada. Toque-lhe com cuidado.
2. Coloque o copo voltado para baixo de maneira a que a abertura pequena fique virada para cima.
3. Coloque a lâmina com o anel de vedação virada para baixo e coloque-a na parte inferior do copo.
4. Coloque a base do copo cobrindo a lâmina. Gire no sentido horário assegurando-se que a base fica bem fixa no copo.
5. Coloque o copo sobre a base do motor.
6. Ligue o aparelho à tomada eléctrica verificando primeiro se tem a mesma voltagem da indicada na placa localizada na parte inferior da base do motor da liquidificadora. Agora a liquidificadora já está pronta para ser usada.



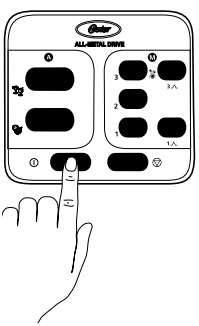


UTILIZAÇÃO DAS FUNÇÕES PRÉ-PROGRAMADAS (Ⓐ)

1. Carregue na tecla (⏻) para ligar o aparelho. A luz que indica que o aparelho está ligado piscará indicando que a liquidificadora está pronta a ser usada. Evite o contacto com as lâminas ou com peças móveis.
2. Seleccione a sua receita.
3. Coloque os ingredientes no copo.
4. Feche a tampa e coloque a peça de vedação da tampa.
5. Carregue num dos dois botões das funções pré-programadas escolhendo o mais apropriado para a sua receita. Carregue no botão (🍹) para Bebidas/Triturar Gelo ou no botão (🍅) Ppara Processar Alimentos.
6. Para alterar a sua selecção , carregue no botão ((▽) para parar e em seguida no botão da outra função pré-programada Bebidas/Triturar Gelo (🍹) ou Processar Alimentos (🍅).
7. Assim que o programa terminar, a liquidificadora desliga-se automaticamente. **Observação:** O programa poderá ser interrompido a qualquer momento carregando no botão (▽) A luz vermelha pisca quando a liquidificadora está pronta.
8. Carregue no botão (⏻) para desligar o aparelho.



Este aparelho foi pré-programado para se desligar automaticamente quando não é usado por alguns minutos. Todas as luzes se apagam quando o aparelho desliga automaticamente.

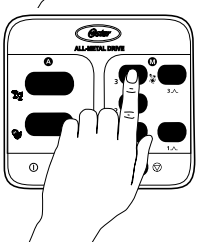


UTILIZAÇÃO DOS CONTROLOS MANUAIS (Ⓜ)

Os controlos manuais incluem:

- Velocidade 3 - Triturar Gelo
- Velocidade 2 - Bater
- Velocidade 1 - Misturar
- Máx. por impulso - (3 ^)
- Mín. por impulso - (1 ^)

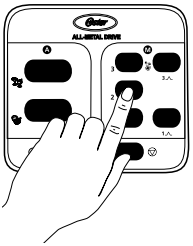
Use estes botões para preparar as suas receitas ou para continuar a bater após terminar uma função pré-programada.



1. Carregue na tecla da (⏻) para ligar o aparelho. A luz que indica que o aparelho está ligado piscará indicando que está pronto a ser usado.
2. Escolha a sua receita.
3. Coloque os ingredientes no copo.
4. Coloque a tampa no copo com a peça de vedação encaixada.

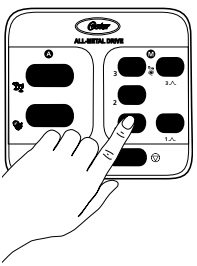
UTILIZANDO O BOTÃO DA VELOCIDADE 3

1. Carregue no botão da velocidade 3 para usar o aparelho na velocidade máxima.
2. Carregue no botão para Parar (▽) para o aparelho parar a qualquer momento.
3. Carregue no botão (▽) para desligar o aparelho.



UTILIZANDO O BOTÃO DA VELOCIDADE 2

1. Carregue no botão da velocidade 2 parar usar o aparelho na velocidade média.
2. Carregue no botão para Para (⏚) para o aparelho parar a qualquer momento.
3. Carregue no botão (⏻) para desligar o aparelho.



UTILIZANDO O BOTÃO DA VELOCIDADE 1

1. Carregue no botão da velocidade 1 para usar o aparelho na velocidade baixa.
2. Carregue no botão para (⏚) para o aparelho parar a qualquer momento.
3. Carregue no botão (⏻) para desligar o aparelho.

UTILIZAÇÃO DA VELOCIDADE MÁXIMA POR IMPULSO (3)

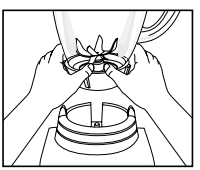
1. Mantenha o botão de **(3)** pressionado.
2. Solte-o para parar o aparelho.
3. Carregue no botão (⏻) para desligar o aparelho.

UTILIZAÇÃO DA VELOCIDADE MÍNIMA POR IMPULSO (1)

1. Mantenha o botão de (1) pressionado
2. Solte-o para parar (1) o aparelho.
3. Carregue no botão (⏻) para desligar o aparelho.

Utilize funções de impulsos mais baixos para alimentos e funções de impulsos mais elevados para bebidas.

CUIDADOS A TER COM A SUA LIQUIDIFICADORA OSTER® COM MOTOR REVERSÍVEL

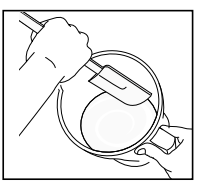


Após a utilização:

1. Levante o copo e retire-o da base, tire a tampa e esvazie o copo.
2. Caso seja necessário use uma espátula de borracha para retirar os resíduos de alimentos das paredes do copo.

LIMPEZA

Desligue sempre antes de limpar.



Retire as lâminas da parte inferior do vidro girando a base do copo no sentido anti-horário.

A tampa do vidro, a peça de vedação da tampa de alimentação do copo e a lâmina podem ser lavados na máquina de lavar louça. Utilize o tabuleiro superior da máquina de lavar louça para esses acessórios.

Coloque o anel de vedação na parte inferior da máquina de lavar louça.

Também pode lavar os acessórios com água morna com sabão. Enxagúe e seque bem. Limpe a base do motor com um pano macio e húmido. Nunca se deve mergulhar a base do motor em líquidos. Verifique se as peças não estão danificadas antes de as montar novamente.

ARMAZENAMENTO

Monte a liquidificadora novamente antes de guardá-la. Deixe a tampa entreaberta para o copo respirar e não absorver o cheiro dos alimentos.

⚠ **AVISO: Não coloque o copo, ou nenhum outro acessório no microondas. Não deixe alimentos ou bebidas armazenadas no copo.**

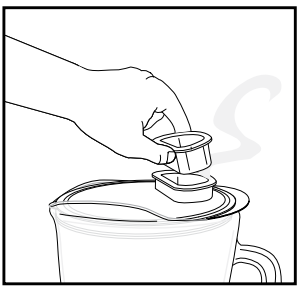
DICAS PARA BATER

Líquidos

Coloque primeiro os líquidos no copo, a menos que a receita indique o contrário.

Utilização da peça de vedação da tampa de alimentação

Não retire a tampa da sua liquidificadora enquanto a estiver a usar. Os alimentos poderão saltar para fora. Abra a tampa de alimentação para adicionar outros ingredientes.



Utilização da liquidificadora com alimentos ou líquidos quentes

⚠ **AVISO: para usar a liquidificadora com ALIMENTOS QUENTES, retire a peça de vedação da tampa de alimentação do copo para deixar sair o vapor. Incline a tampa abrindo-a para fora e deixe-a cobrir apenas uma parte da abertura. Mantenha as mãos e outras partes do corpo longe da abertura da tampa para evitar possíveis queimaduras provocadas pelo vapor.**

Para usar a liquidificadora com LÍQUIDOS QUENTES, retire a peça de vedação da tampa de alimentação do copo e comece com a velocidade 1 aumentando gradualmente conforme for necessário. Não adicione líquidos acima do nível (1 litro). Mantenha sempre as mãos afastadas do vapor.

Quantidades de ingredientes

Use somente a quantidade de alimentos sugeridos nas receitas. Se desejar uma quantidade maior prepare em porções. O uso de quantidades grandes pode sobrecarregar e forçar o motor. Também poderá obter resultados diferentes dos descritos nas receitas.

Perguntas Frequentes

Porque é que a liquidificadora não está a processar os alimentos?

- Certifique-se que a base está ligada a uma tomada eléctrica e que a mesma está a funcionar bem.
- Certifique-se que a luz vermelha está a piscar após ter carregado na tecla para ligar (⏻).

Como posso evitar o derrame de líquidos?

Verifique se o anel de vedação está colocado corretamente entre a lâmina de 6 pontas e o copo.

RECEITAS

Nota: As receitas que se seguem foram optimizadas com as Funções pré-programadas. Quando experimentar as suas receitas, pode optar por parar a definição pré-programada a qualquer momento, carregando no botão (⏻) ou pode repetiro ciclo mais vezes, se desejar um resultado com uma textura mais macia.

Bebidas Geladas:

MARGARITA GELADA *Receita para 4 pessoas*

1 dl de tequila gold
0,5 dl de licor de laranja e conhaque
2 colheres de sopa de sumo de lima acabado de espremer
40 g de açúcar
3 chávenas de gelo

Guarnição: Sumo de lima e sal para cobrir as bordas dos copos

1. Coloque os ingredientes no copo misturador, pela ordem indicada anteriormente.
2. Coloque a tampa no copo misturador. Carregue no botão **(⏻)**, e a seguir o botão ( ).
3. Mergulhe as bordas dos copos no sumo de lima e depois no sal. Deite a bebida em copos.

Aviso: Se desejar, pode utilizar açúcar granulado em vez de sal.
Nota: Para obter uma textura mais macia, utilize o botão **( )** 3 a 4 vezes depois de terminado o ciclo de preparação da bebida gelada.

DAIQUIRI DE MORANGO *Receita para 4 pessoas*

1 lata (170 g) de concentrado de lima gelado 1,25 dl de rum
100 g de morangos inteiros, sem os pés
1 colher de sopa de açúcar
3 ½ chávenas de gelo
Guarnição: Morangos pequenos inteiros e fatias de lima

1. Coloque os ingredientes no copo misturador, pela ordem indicada anteriormente.
2. Coloque a tampa no copo misturador. Carregue no botão **(⏻)**, e a seguir o botão ( ).
3. Sirva em copos com pé.
4. Se desejar, guarneça com morangos e fatias de lima.

Aviso: Para variar a receita, substitua os morangos pela mesma quantidade de framboesas e amoras frescas ou cubos de manga.
Nota: Para obter uma textura mais macia, utilize o botão **( )** 3 a 4 vezes depois de terminado o ciclo de preparação da bebida gelada.

PIÑA COLADA *Receita para 4 pessoas*

230 ml de sumo de ananás
1,5 dl de rum dourado
575 ml de licor de coco
1 colher de chá de sumo de limão
200 g de gelo

Guarnição: Fatias de ananás e cerejas ao marrasquino

1. Coloque os ingredientes no copo misturador, pela ordem indicada anteriormente.
2. Coloque a tampa no copo misturador. Carregue no botão **(⏻)**, e a seguir o botão (🍹).
3. Sirva em copos altos.
4. Se desejar, guarneça com fatias de ananás e cerejas.

Nota: Para obter uma textura mais macia, utilize o botão **(³⌒)** 3 a 4 vezes depois de terminado o ciclo de preparação da bebida gelada.

Batidos

BATIDO DE MORANGO *Receita para 2 pessoas*

230 ml de morangos frescos e maduros, sem os pés (8 a 10 morangos médios)
230 ml de leite
475 ml de gelado de morango

1. Coloque os ingredientes no copo misturador, pela ordem indicada anteriormente. Coloque primeiro os morangos!
2. Coloque a tampa no copo misturador. Carregue no botão **(⏻)**, e a seguir o botão (🍹).
3. Sirva em copos altos.

BATIDO DE CHOCOLATE E MANTEIGA DE AMENDOIM *Receita para 2 pessoas*

230 ml de leite
475 ml de gelado de chocolate
40 g de manteiga de amendoim
¼ de colher de chá de baunilha

1. Coloque os ingredientes no copo misturador, pela ordem indicada anteriormente.
2. Coloque a tampa no copo misturador. Carregue no botão **(⏻)**, e a seguir o botão (🍹).
3. Sirva em copos altos.

CONHAQUE ALEXANDER *Receita para 4 pessoas*

3 colheres de sopa de leite
1 dl de licor de cacau
0,5 dl de conhaque
475 ml de gelado de baunilha

1. Coloque os ingredientes no copo misturador, pela ordem indicada anteriormente.
2. Coloque a tampa no copo misturador. Carregue no botão **(⏻)**, e a seguir o botão (🍹).
3. Sirva em copos com pé.

EXPLOSÃO DE BAUNILHA E MEL *Receita para 1 pessoa*

230 ml de leite magro
230 ml de iogurte de baunilha magro
3 pedaços de banana gelada, aproximadamente 1 banana média
40 g de proteína em pó
2 colheres de sopa de mel

1. Coloque os ingredientes no copo misturador, pela ordem indicada anteriormente.
2. Coloque a tampa no copo misturador. Carregue no botão **(⏻)**, e a seguir o botão ( ).
3. Sirva num copo alto.

BATIDO MATINAL DE MOCA *Receita para 1 pessoa*

120 ml de leite magro
230 ml de iogurte de café com baixo teor de gordura
2 colheres de sopa de xarope de chocolate
6 cubos de gelo

1. Coloque os ingredientes no copo misturador, pela ordem indicada anteriormente.
2. Coloque a tampa no copo misturador. Carregue no botão **(⏻)**, e a seguir o botão ( ).
3. Sirva num copo alto.

BATIDO DE FRUTOS VERMELHOS *Receita para 1 pessoa*

230 ml de sumo de laranja
120 ml de iogurte de baunilha com baixo teor de gordura
100 g de frutos vermelhos variados congelados
2 pedaços de banana gelada, aproximadamente 1 banana pequena
2 colheres de sopa de mel

1. Coloque os ingredientes no copo misturador, pela ordem indicada anteriormente.
2. Coloque a tampa no copo misturador. Carregue no botão **(⏻)**, e a seguir o botão ( ).
3. Sirva num copo alto.

BATIDO TROPICAL REVIGORANTE *Receita para 2 pessoas*

1 lata (1,5 dl) de sumo de ananás
1 lata (2 dl) de ananás triturado
100 g de gelado de manga
½ colher de chá de extracto de coco
100 g de gelo

1. Coloque os ingredientes no copo misturador, pela ordem indicada anteriormente.
2. Coloque a tampa no copo misturador. Carregue no botão **(⏻)**, e a seguir o botão ( ).
3. Sirva em copos altos.

Molhos:

MOLHO FRESCO DO JARDIM *Receita para 2 chávenas*

½ cebola pequena, cortada em 4
¼ de pimento verde, cortado em 4
½ pepino, cortado em quartos
1 dente de alho grande
350 g (4-5) de tomates chucha, cortados em oitavos
3 colheres de sopa de vinagre de vinho tinto
1 colher de chá de molho Worcestershire (molho inglês)
1/8 de colher de chá de molho picante
Sal e pimenta a gosto
Tiras de milho para servir

1. Coloque os ingredientes, excepto as tiras de milho, no copo misturador, pela ordem indicada anteriormente.
2. Coloque a tampa no copo misturador. Carregue no botão **(⏻)**, e a seguir o botão ( ).
3. Verta para uma taça e sirva com as tiras de milho.

MOLHO VERMELHO PICANTE *Receita para 3 chávenas*

2 dentes de alho grandes
1 lata (400 g) de tomate inteiro, escorrido
1 cebola média, cortada em quartos
½ chávena de folhas de coentros
1 a 4 malaguetas "jalapeño", partidas em quartos
½-1 colher de chá de açúcar
Sal a gosto
1 colher de sopa de sumo de lima
1 lata (400 g) de tomate inteiro, escorrido
Tiras de milho para servir

1. Coloque os ingredientes, excepto as tiras de milho, no copo misturador, pela ordem indicada anteriormente. (Nota: Deite uma lata de tomate no copo misturador depois dos dentes de alho e a segunda lata depois de adicionar os restantes ingredientes. Coloque a cebola no meio do copo misturador para evitar o bloqueio das lâminas).
2. Coloque a tampa no copo misturador. Carregue no botão **(⏻)**, e a seguir o botão ( ).
3. Verta para uma taça e sirva com as tiras de milho.

Aviso: Quando tiver de mexer em malaguetas, como as "jalapeños", utilize luvas de borracha e mantenha as mãos afastadas dos olhos.

MOLHO VERDE *Receita para 1 ½ chávena*

½ cebola pequena, cortada em 4
½ pimento verde pequeno, cortado em 4
2 dentes de alho
40 g de folhas de coentros
½ colher de chá de cominhos
¼ de colher de chá de molho picante de malagueta verde
1/8 de colher de chá de sal
340 g (8 a 9) de "tomatillos" (tomates verdes), grelhados e sem casca
Tiras de milho para servir

1. Coloque os ingredientes, excepto as tiras de milho, no copo misturador, pela ordem indicada anteriormente.
2. Coloque a tampa no copo misturador. Carregue no botão **(⏻)**, e a seguir o botão ( ).
3. Verta para uma taça e sirva com as tiras de milho.

Notas: Funciona bem no ciclo de triturar. 340 g de "tomatillos" são cerca de 8 ou 9.

Sopas e refeições:

CREME DE TOMATE *Receita para 4 pessoas*

4 a 5 tomates maduros médios, cortados em quartos
1 cebola pequena, cortada em quartos
3-4 folhas de manjericão fresco
2 colheres de sopa de manteiga
½ colher de chá de sal
230 ml de natas e leite em partes iguais ou só leite

1. Coloque o tomate, a cebola e o manjericão dentro do copo misturador.
2. Coloque a tampa no copo misturador. Carregue no botão **(⏻)**, e a seguir o botão ( ).
3. Deite esta mistura numa caçarola. Adicione manteiga, sal e as natas/leite.
4. Mexa enquanto o preparado aquece lentamente até aos 60°C. Não deixe a sopa ferver.

MOLHO DE MAÇÃ E PÊSSEGO *Receita para 1 ¼ chávenas*

1 maçã grande, descascada, descaroçada e cortada em quartos
1 pêssego grande, sem caroço, descascado e partido em quartos (se não estiver na época dos pêssegos, utilize 2 metades de pêssego em lata).
2 colheres de sopa de água

1. Numa caçarola pequena, cozinhe os frutos em água durante 5 a 8 minutos ou até estarem tenros.
2. Coloque os frutos e o líquido no copo misturador.
3. Coloque a tampa no copo misturador. Carregue no botão **(⏻)**, depois o botão **(1 ^)** 3 ou 4 vezes e, a seguir, o botão "Máx. por impulso" **(3 ^)** até obter uma mistura macia.
4. Retire o preparado do copo misturador e coloque-o em recipientes com tampa.
5. Leve ao frigorífico ou ao congelador de imediato.

PAPA DE ERVILHAS PARA BEBÉ *Receita para 1 ½ chávena*

1 embalagem (280 g) de ervilhas novas congeladas
170 ml de água

1. Numa caçarola pequena, cozinhe as ervilhas em água durante 10 a 15 minutos ou até estarem muito tenras.
2. Coloque as ervilhas e o líquido no copo misturador.
3. Coloque a tampa no copo misturador. Carregue no botão **(⏻)**, e a seguir o botão (🥣).
4. Retire o preparado de dentro do copo misturador. Coloque em recipientes com tampa.
5. Leve ao frigorífico ou ao congelador de imediato.

PANQUECAS DE TRIGO E MEL *Receita para 12 panquecas*

300 ml de soro de leite coalhado magro
2 ovos
2 colheres de sopa de mel
350 ml de mistura para bolos à base de soro de leite coalhado magro
50 g de farinha de trigo integral
25 g de germe de trigo com mel
1 colher de chá de fermento em pó
Manteiga e xarope para servir

1. Coloque os ingredientes no copo misturador, pela ordem indicada anteriormente.
2. Coloque a tampa no copo misturador. Carregue no botão **(⏻),** e a seguir, no botão **(3-ᐱ)** 8-10 vezes. Quando terminar, retire do copo misturador e bata a massa levemente.
3. Para cada panqueca, deite cerca de ¼ de chávena de massa numa grelha previamente aquecida; cozinhe até a parte de cima começar a borbulhar. Vire e continue a cozinhar até ficar dourada.
4. Sirva quente, com manteiga ou doce.

GARANTIA NA EUROPA

Guarde o seu recibo, já que será necessário para quaisquer reclamações ao abrigo desta garantia.

Este produto tem uma garantia de 2 anos após a compra, conforme o descrito neste documento.

Durante este período de garantia, no caso improvável de o aparelho deixar de funcionar devido a um defeito de concepção ou fabrico, devolva-o ao local da compra, acompanhado do recibo e de uma cópia desta garantia.

Os direitos e benefícios adquiridos ao abrigo desta garantia complementam e não afectam os seus direitos legais. Apenas a Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") tem o direito de alterar estes termos.

A Holmes compromete-se, durante o período da garantia, a reparar ou substituir o aparelho ou qualquer peça do mesmo que não funcione devidamente, sem encargos, desde que:

- comunique prontamente o problema ao local de compra ou à Holmes; e que
- o aparelho não tenha sofrido qualquer alteração, nem tenha sido sujeito a danos, uso indevido, abuso, reparação ou alteração por alguém não autorizado pela Holmes.

Esta garantia não cobre as avarias resultantes de uso indevido, danos, abuso, uso de voltagem incorrecta, actos da natureza, eventos fora do controlo da Holmes, reparações ou alterações por alguém não autorizado pela Holmes ou incumprimento das instruções de utilização. A garantia não cobre igualmente o desgaste normal, incluindo, entre outros, ligeira descoloração e riscos.

Os direitos adquiridos ao abrigo desta garantia aplicam-se apenas ao comprador original e não são extensíveis a uma utilização comercial ou colectiva.

Se o seu aparelho incluir uma garantia ou um certificado específico para o país, por favor consulte os termos e as condições dessa garantia ou certificado em vez desta, ou contacte o seu revendedor local autorizado para mais informações.

Este símbolo indica que em nenhuma parte da União Europeia é permitido eliminar este produto juntamente com o lixo caseiro. Ao invés disso e segundo as leis de protecção do meio ambiente ou da saúde humana, este produto deve ser reciclado de forma responsável. Desta maneira, entre todos, promoveremos a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para reciclar o produto usado, use os sistemas de recolha disponíveis na sua região ou contacte a loja onde o produto foi comprado. Assim, o produto pode ser levado para o local adequado para reciclagem, respeitando o meio ambiente.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK

© 2012 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved. Distributed by Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, United Kingdom.

© 2012 Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions. Tous droits reservés. Distribué par Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, United Kingdom

© 2012 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions. Todos los derechos reservados. Distribuido por Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, United Kingdom

© 2012 Sunbeam Products, Inc. operando sob o nome de Jarden Consumer Solutions. Todos os direitos reservados. Distribuido pela Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London SW10 4DT, United Kingdom

www.oster.com

Printed in USA Imprimè aux États-Unis Impreso en EE.UU. Impresso nos EUA
P.N.118532-011-000
CBA -012412